احکام
میوه و تره بار

الیاس صالحی



احکام میوه و تره بار

مشخصات کتاب

سرشناسه : صالحی، الیاس، 1358 -

عنوان و نام پدیدآور : احکام میوه و تره بار/ الیاس صالحی؛ ؛ به سفارش ستاد امر به معروف و نهی از منکر، پژوهکشده امر به معروف و نهی از منکر.

مشخصات نشر : قم: نشر معروف، 1395.

مشخصات ظاهری : 192 ص.؛ 5/10 ×5/19 س م.

فروست : فقه و زندگی؛ 47.

شابک : 39000 ریال 978-600-6612-51-5 :

وضعیت فهرست نویسی : فاپا

یادداشت : کتابنامه: ص. 186 - 192؛ همچنین به صورت زیرنویس.

موضوع : میوه ها -- جنبه های مذهبی -- اسلام

موضوع : میوه ها -- مصارف درمانی -- احادیث

موضوع : سبزی ها -- خواص درمانی -- احادیث

شناسه افزوده : ستاد احیاء امر به معروف و نهی از منکر. پژوهشکده امر به معروف و نهی از منکر

رده بندی کنگره : BP104 /م96 ص2 1395

رده بندی دیویی : 297/159

شماره کتابشناسی ملی : 4118812

ص: 1

اشاره

ص: 2

فهرست مطالب

ص: 5

فصل سوم: کاشت و برداشت و توزیع میوه و سبزی جات

ص: 7

فصل چهارم: احکام خوردن میوه

فصل پنجم: مسائل مربوط به واکس و رنگ میوه

ص: 9

ص: 11

فصل هفتم: برخی آداب خرید و فروش

ص: 12

سخن پژوهشکده

فقه و زندگی و سبک زندگی اسلامی

اسلامی شدن زندگی اجتماعی در مرحله شناخت سه گام دارد:

شناخت معروف و منکر در فعالیت های فردی و روابط انسان و خداوند عزّوجلّ.

شناخت معروف و منکر در حوزه روابط اجتماعی و معاملات اقتصادی.

شناخت معروف و منکر در روابط دولت و ملّت.

در گام اول فعالیت های فقهی، اخلاقی پژوهش های اخلاق مدار فراوانی توسط عالمان و محققان پدید آمده و اصلاح و تقویت روابط عبادی، عقیدتی و معرفتی انسان با خداوند متعال را مورد توجه قرار داده است.

ص: 15

گام دوم یعنی شناخت معروف و منکر در روابط اجتماعی ومعاملات اقتصادی، کاری است که با وجود برخی از آثار علمی و پژوهش های ارزشمند با نگاه تخصصی به هر صنف مورد توجه قرار نگرفته است. سلسله کتاب های« فقه وزندگی» به پژوهش و نگارش در حوزه اصناف خاص توجه دارد و بایدها و نبایدهای فقهی و اخلاقی و آداب اسلامی هر اتحادیه صنفی ودست اندرکاران مشاغل مختلف تولیدی، توزیعی، و خدماتی را محور پژوهش و نگارش و اطلاع رسانی خویش می داند.

گام سوم در شناخت معروف و منکر به روابط مردم و حکومت ها اختصاص دارد، اسلامی شدن روابط دولت و ملت بالاترین گام به سوی رضای خداوند متعال محسوب می شود و در سایۀ پیروی از رهبری الهی و تسلیم دولت و ملت در برابر قوانین قرآن و عترت امکان پذیر است.

در حدود سالهای 1372 ش با آغاز فعالیت های ستاد امر به معروف و نهی از منکر طرح پژوهشی «فقه و زندگی» توسط جناب حجه الاسلام والمسلمین حاج شیخ محمّد

حسین فلاح زاده، پی ریزی شد. هدف طرح، تألیف و تدوین مجموعه کتاب هایی در زمینه آداب و احکام اسلامی برای اصناف و مشاغل گوناگون اقتصادی و بازاریان

کشور بود. با هماهنگی این دو نهاد فرهنگی تألیف حدود بیست جلد از این مجموعه در سال های آغاز کمک خوبی به بازاریان متدین در زمینه شناخت احکام شرعی و حلال وحرام مشاغل بشمار می رفت. اما مثل بسیاری دیگراز

طرح ها این کار هم به دلایل مختلف ناتمام ماند و در زمینۀ احکام فقهی بسیاری اصناف اثری فراهم نیامد.

ضرورت اسلامی شدن بازار، علاقه بسیاری از کسبۀ محترم در بخش های تولید و توزیع و خدمات و پیگیری دبیر محترم ستاد امر به معروف و نهی از منکر حجه الاسلام والمسلمین زرگر دام عزّه العالی سبب احیای مجدّد این طرح پژوهشی کاربردی در سال1393ش شد و تالیف و تدوین کتبی دیگر در زمینه فقه اصناف در دستور کار پژوهشکده امربه معروف و نهی از منکر قرار گرفت.

در سالهای آغازین، این پژوهش ها با هدایت و حمایت ستاد و نظارت علمی و فقهی برادران گرامی حجج اسلام محمد حسین فلاح زاده و محمود مهدی پور شکل گرفت و بیست و چند دفتر از آن فراهم آمد. اینک بار دیگر پس از

حدود چهارده سال، این کار ناتمام و بر زمین مانده به توفیق الهی و نظارت جناب حجه الاسلام والمسلمین آقای حاج سید محمد تقی علوی و همکاری گروهی از فضلای حوزه

علمیه قم در پژوهشکده امر به معروف پیگیری می شود.

همیشه اصناف محترم و صاحبان مشاغل در انجام وظیفه خود نیاز به احکام و قوانین الهی دارند و لازم است معروف و منکرات صنفی را بشناسند. تحولات صنفی و دگرگونی ها در حوزه کسب و کار سبب می شود که احکام براساس نیازهای روز مورد بازنگری فقهی و علمی قرار گیرد وتفقه واجتهاد جدید ضرورت یابد. از این رو بار دیگر با استفاده از فتاوی مراجع بزرگوار تقلید و قوانین مصوب شورای نگهبان موضوعات کار نشده در برنامه پژوهشی قرار گرفت و پیست اثر جدید تحقیق و تولید شد. عناوین پژوهش های سال 1393 ش بدین شرح است:

احکام صنف طلاوجواهر

احکام تلفن همراه

احکام بازی های رایانه ای

احکام صنف اتوبوس رانی

احکام صنف فرش و تابلو فرش

احکام صنف کیف و کفش (سراجان)

احکام صنف ماهی فروشان

احکام صنف ناشران

احکام صنف پوشاک

ص: 18

احکام صنف نانوایان

احکام صنف رایانه و اینترنت

احکام صنف پرندگان و پرنده فروشان

احکام صنف اغذیه فروشان

احکام صنف پارکها

احکام عمومی کسب و کار

احکام صنف قهوه خانه ها احکام صنف الکتریکی

احکام صنف عطاری و دارو گیاهی

احکام صنف لوازم صوتی و تصویری

احکام بیمه ها

این دفتراز فقه و زندگی که با تلاش برادر گرامی حجه الاسلام والمسلمین محمود صادقی پدید آمده به احکام پوشاک اختصاص یافته است و امیدواریم محققان ودست اندرکاران محترم با ارائه تجارب و مسائل شرعی خویش ما را در تکمیل این اثریاری کنند.

با درخواست توفیق از خداوند دانا و توانا و یاری محققان حوزوی و همراهی اصناف کشور، بسیج اصناف و مسؤلان ستادهای امربه معروف، می توان به سوی اسلامی شدن بازار، آرامش روانی جامعه، کاهش جرم و تخلفات اقتصادی

ص: 19

و کسب رضای حضرت حق گام هایی بلندتر برداشت.

امیدواریم با شناخت احکام الهی در تمام بخش ها و اجرای آن در زندگی فردی و اجتماعی و در سایه فقه ناب اسلامی و با هدایت حضرت بقیه الله عجل الله تعالی فرجه الشریف، توحید و عدالت در سراسر عالم حاکم گردد. ان شاء الله.

قم پژوهشکده امربه معروف و نهی از منکر

خیابان سمیه کوچه 12 پلاک 355

Al-adl.ir

info@al-adl.ir

مقدمه

میوه و تره بار، از لوازم جدا نشدنی زندگی امروزی هستند و تمام انسان ها با این اقلام به صورت مستقیم یا غیر مستقیم در ارتباط هستند. بعضی در لباس زراعت برخی در چرخه حمل و نقل ، بسته بندی و نگهداری و عده ای به عنوان توزیع کننده و در مرحله آخر با این اقلام در ارتباط هستند.

از آن جا که میوه ها و سبیجات عهده دار تغذیه و سلامت بدن انسان ها هستند، تولید و نگهداری آن ها حساسیت را خاصی می طلبد.

آنچه که مورد ابتلاء فروشندگان وخریداران میوه و سبزی جات است احکام خرید وفروش است که فراگیری احکام تجارت درموفقیت کسب و کارنقش بسیارمهم و

ص: 21

اساسی دارد، چرکه این مهم باید براساس قواعد ومقررات اسلامی بنا شده باشد، لذایادگیری احکام خرید وفروش برای دادستد برای میوه فروشان بسیار لازم وضروری است.

حضرت علی علیه السّلام فرمود:

یامعشرالتجارالفقه ثم امتجر، ای اهل تجارت اول با احکام شرعی تجارت آشنا شویدبعد وارد معامله گردید.

سه باراین جمله راتکرارکرد سپس حضرت ادامه داد وفرمود:

به خداسوگند دربین مردم ربا پنهان تراز حرکت مورچگان درسنگ سخت است ، یعنی چه بسیار معاملات ربوی صورت می گیرددر حالی که افراد اصلاً متوجه آن نیستند.

«برهرکسی که خودش به تجارت وسایر انواع کسب مشغول است واجب است احکام و مسائل مربوط به آن رایاد بگیرد تاصحیح آن رااز فاسدش بشناسد واز ربا سالم بماند.»

این نوشتار به طور مختصر به خواص میوه ها و سبزی جات، آداب خوردن و استفاده از آنان و مسائل شرعی و

اخلاقی مربوط به صنف میوه و تره بار، از تولید و پروش تا حمل و نقل و بسته بندی و فروش و مصرف آن می پردازد.

فروردین 1395 - شهر مقدس قم

الیاس صالحی

ص: 23

ص: 24

فصل اول: نقش میوه و سبزی جات بر سلامت و شادابی و خواص آن ها

الف- نقش میوه ها بر سلامت و شادابی

اشاره

تأثیر میوه ها بر جسم، مانند تأثیر غذاهاست؛ یعنی تأثیر آن تابع ترکیب شیمیایی به نسبت ترشی یا شیرینی و داشتن ازت در آن است و لذا بعضی از آن ها هضم کننده و بعضی ملیّن؛ برخی ادرار آور و برخی مقوی اند و هر کدام دارای تأثیرات و خاصیتی است.

روایات اسلامی و علوم تجربی گویای این نکته اند که مصرف میوه ها و سبزی جات بسیار ارزشمند بوده و آثار قابل توجهی بر سلامتی جسم و جان انسان دارند. در ادامه

ص: 25

به چند اثر اشاره می شود:

1. مصرف میوه، طراوت و شادابی

یکی از راز های سلامت و شادابی، خوردن میوه جات است. مصرف میوه ها در تغذیه انسان دارای اهمیت فوق العاده ای است و تأثیر آن ها بر طراوت ، شادابی و نشاط انسان از نظر علمی و تجربی، امری اثبات شده می باشد.

2. مصرف میوه و سبزی، زیبایی پوست

گذر زمان، آلودگی هوا و آسیب های تابش خورشید؛ لطافت و درخشندگی پوست را به تاراج می برند و خال ها و لکه های رنگی بر جای می گذارد. برای مقابله با این آسیب ها و صاف و مرطوب نگه داشتن پوست، میوه ها بهترین گزینه محسوب می شوند. برای شادابی، هر نوع پوست نیاز مخصوصی دارد. بی تردید و میوه و سبزی جات اگر درست انتخاب و مصرف شوند، می توانند به این نیازها پاسخ دهند.

همچنین چه بسیار ارزشمند است که پوست بدن انسان (که مخلوق خدا است و طبیعی و دست نخورده آن بسیار زیباست) با همان مخلوق و طبیعت خداوند، سالم و نشاط آور بماند، نه با مواد شیمیایی و آرایشی که بسیاری از آنان حاوی مواد مخرب برای بدن و پوست می باشند. چه بهتر است

هزینه ای که برای خرید مواد آرایشی صرف می شود برای خرید میوه خرج شود که هم سلامت را به ارمغان می آورد و هم ظاهری زیبا و با نشاط را.

میوه هایی مثل انگور، پرتقال، گریپ فروت، خیار (توجه: برخی خیار را جزء سبزی جات می دانند) تمشک، شاه توت، توت فرنگی، گوجه فرنگی برای زیبایی و لطافت پوست بسیار موثر هستند.

3. ارتباط مصرف میوه و سبزی جات با طول عمر

طبق تحقیقات دانشمندان تغذیه، مصرف میوه و سبزی جات بر کاهش خطر ابتلا به بیماری های قلبی- عروقی، دارای نقش مهمی است. همچنین افرادی که میزان بالایی از مصرف میوه و سبزی را در سیستم غذایی خود دارند، از عمر طولانی تری بهره مند هستند.(1)

4. ارتباط مصرف میوه و سبزی جات و جلوگیری از افسردگی

به گفته متخصصان تغذیه، زمانی که افراد به فشارهای روانی دچار می شوند، مصرف میوه و سبزی تازه می تواند فشارهای روانی آن ها را کاهش دهد.(2)

1- www.isna.ir.

2- سایت اتحادیه تولید و صادر کنندگان میوه و تره بار استان البرز alborzfruit.com.

5. خواص سبزی جات

اشاره

سبزی جات دارای خواص فراوانی هستند که مصرف آن ها برای بدن انسان ضروری است. این دسته از نباتات حاوی ویتامین های لازم ، مواد معدنی، حتی بعضی از آن ها دارای پروتئین بوده که بدن انسان به آن ها نیازمند است. این سبزی جات در بدن انسان، ضمن تولید گاز، اسید اضافی ناشی از تولید غذاها را در معده خنثی می کنند و به علت وجود سلولز، عمل گوارش را در معده تنظیم می کنند.

رنگ میوه ها و خاصیت آن ها

اشاره

رنگ میوه ها همان طور که زیبایی و طراوت خاصی به ظاهر میوه ها می دهند؛ گویای خاصیت میوه ها هستند. به عنوان نمونه خاصیت میوه های قرمز رنگی مانند توت فرنگی، انگور فرنگی، شاه توت و تمشک؛ مدیون رنگ شان است. از جمله این خواص می توان به موارد زیر اشاره کرد:

1. آنتوسیانین های موجود در میوه های قرمز رنگ (پیگمان های طبیعی گیاهی آن ها) به احیای سلول ها و ترمیم برخی آسیب های پوستی کمک می کنند. علاوه بر این، بتاکاروتن آن ها از پوست محافظت کرده و باعث می شود پوست بهتر نفس بکشد.

2. میوه های قرمز به ویژه شاه توت، انگور فرنگی و

تمشک، با خاصیت تصفیه کنندگی کیفیت خون را بهتر کرده، بازسازی بافت ها را تسهیل می بخشند. همچنین برای گرمازدگی درمان بسیاری مفیدی هستند.

انواع میوه

در ذیل فهرستی از انواع میوه و سبزی ها ارائه می گردد:

1.اختری، 2. ازگیل، 3.آسرولا، 4.آلبالو، 5.آلوبخارا، 6.آلوبرقانی، 7. آلو قطره طلا، 8. آلو، 9.آلوکک، 10.انار، 11.آناناس، 12.انبه، 13.انجیر، 14.انجیرهندی، 15. انگور فرنگی، 16.انگور، 17.انگورک، 18.آواکادو، 19.آووکادو، 20. بادام زمینی، 21. بادام هندی، 22.بادام، 23.بلوط، 24. به، 25. پاپایا (خربزه درختی)، 26. پرتقال، 27. پسته، 28. ترگیل، 29.ترنج، 30. تمر هندی، 31. تمشک سیاه، 32. تمشک، 33. توت فرنگی، 34. توت، 35. چشالو، 36. چیکو، 37. خارگیل، 38. خربزه، 39. خرما، 40.خرمالو، 41.، خیار، 42. دارابی، 43. زغال اخته، 44. زالزالک، 45. زردآلو، 46. زرشک، 47. زرگیل، 48. زیتون، 49. سرخالو، 50. سنجد، 51. سیب، 52. شاه توت، 53. شفتالو، 54. شلیل، 55. طالبی، 56. فندق، 57. قیسی، 58. کمبوزه، 59. کنار، 60. کیوی، 61. گردو، 62.گرمک، 63. گریپ فروت، 64. گلابی، 65. گوجه سبز، 66. گوجه فرنگی، 67.

ص: 29

گیلاس، 68. لایچی، 69. لیمو ترش، 70. لیمو شیرین، 71. موز، 72.میوه اژدها، 73. میوه نان، 74. نارگیل، 75. نارنج، 76. نارنگی، 77. هلو، 78. هندوانه.(1)

انواع سبزی

1. اسفناج، 2. اسلیخ - شنگ، 3. بادنجان، 4. بامیه، 5. پرپهن، 6. پونه، 7. پیاز رسمی، 8. پیازچه، 9. ترب سیاه، 10. ترب، 11.تربچه، 12. ترخون، 13. ترشک درشت، 14. ترشک ها، 15. ترشک های شیرین _ پاسیانها، 16. تره تیزک، 17. تره فرنگی، 18.

تره، 19. جعفری فرنگی - سر فویل، 20. جعفری، 21. چغندر، 22. حَرف، 23. خَرفه، 24. خیار، 25. دَنبلان، 26. ریحان، 27. ریوند، 28. زردک وحشی، 29. سیب زمینی ترش، 30. سیب زمینی شیرین، 31. سیب زمینی هندی، 32. سیب زمینی، 33. سیر مزروع، 34. سیسنبر – سوسنبر، 35. شاه تره، 36. شاهی، 37. شقاقل، 38. شلغم، 39. شنبلیله، 40. شوید، 41. علف چشمه، 42. فرنجمشک – بادرنجبویه، 43. فلفل سبز، 44. قارچ خوراکی، 45. کاکوتی، 46. کاهو، 47. کاهوی وحشی، 48. کدو، 49. کرفس پرورشی، 50. کلم بروکلی، 51. کلم، 52. کنگر فرنگی، 53. کنگر، 54. کورک، 55. گشنیز،

1- ویکی پدیا، فهرست میوه ها. wikipedia.org/wiki

56. گل کلم، 57. گوجه فرنگی، 58. لوبیا، 59. مارچوبه، 60. مرزنگوش وحشی، 61. مرزنگوش، 62. مرزه، 63. نخود فرنگی، 64. نعناع، 65. هندبابری، 66. هویج.(1)

ب: خاصیت برخی میوه ها از دیدگاه روایات

اشاره

یکی از موضوعات بسیار مهم که در عصر حاضر مورد توجه قرار گرفته، موضوع طب؛ به ویژه طبّ اسلامی است که دانشمندان علم طب و آشنایان معارف اسلامی، به تحقیق در این مهم، همّت گمارده و بایستی در توسعه و ترویج آن بکوشند. امام صادق(علیه السّلام) وجود طبیب را یکی از ضرورت های اجتماع می داند.(2) اسلام، مشوّق این نکته است که مسلمانان با جسمی سالم و نیرومند و بدنی قوی و آماده برای خدمت زندگی کنند. قرآن مجید نیز هنگام شرح صفات «طالوت» و صلاحیت او برای مقام رهبری بنی اسرائیل، نیروی جسمانی او را در ردیف نیروی علمی وی آورده و می فرماید: «انّ الله اصطفاه علیکم و زاده بسطه فی العلم و الجسم»(3)

در روایات نیز به این موضوع توجّه فراوان شده است؛ زیرا

1- ویکی پدیا، فهرست سبزی جات. .wikipedia.org/wiki
2- تحف العقول، ص 335.
3- بقره، آیه 247.

هرگونه تلاش و کوشش در راه سالم سازی جسم؛ می تواند کوششی در راه تقویت بنیه های معنوی و انسانی محسوب گردد.

در این زمینه میوه ها برای شفابخشی و سلامت بشر، داروهای مفید و مؤثّری به شمار می روند. روایات اهل بیت (علیهم السّلام) با بردن نام و ذکر مؤلفه ها و شاخص های درمانی میوه ها، فواید و جایگاهشان را در درمان بیماری ها و امراض روحی و جسمی بشر یادآور شده اند، که در ذیل خاصیت برخی میوه ها و سبزی جات به اجمال ذکر می شود:

خاصیت به

پیامبر اکرم (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: «خوردن بِه برای قلب ضعیف مفید است. معده را پاک، ترسو را شجاع و فرزند را زیبا می کند». (1)

امام صادق (علیه السّلام) فرمودند: «هر کس ناشتا یک بِهْ بخورد ، نطفه اش پاکیزه و فرزندش نیکو می گردد».(2)

امام باقر(علیه السّلام) می فرماید: «میوه بِهْ غبار اندوه را از خاطر محو می کند؛ همان طور که انگشتان شما قطرات عرق را از پیشانی تان می برد(3)».

1- تحف العقول، ص 101.
2- کافی، ج 6، ص 357، ح 3.
3- طبّ الائمه، ص 213 و رمزالصحه فی الطب النبی والائمّه، ص 148.

خاصیت سیب

در روایتی امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «اگر مردم می دانستند چه خاصیتی در سیب وجود دارد، بیماران خود را تنها با آن درمان می کردند. سیب از هر چیزی سریع تر به قلب فایده می بخشد، به ویژه آن که خوشبو کننده می باشد».(1)

همچنین در روایتی امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «سیب بخورید که حرارت را برطرف و درون را خنک می کند و تب را می برد».(2)

حضرت علی (علیه السّلام) می فرمایند: «خوردن سیب سبب پاکیزگی و رطوبت معده می شود». (3)

خاصیت زیتون

رسول اکرم (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: «زیتون غذای خوبی است: دهان را خوشبو می کند؛ بلغم را از بین می برد؛ چهره را باز و اعصاب را محکم می کند، مرض را می برد و خشم را خاموش می کند»(4)

خاصیت انجیر

امام رضا (علیه السّلام) فرمود: «انجیر بوی بد دهان را برطرف،

1- طب الأئمه، ص 135.
2- وسائل الشیعه، ج 3 ص 40.
3- کافی، ج 6، ص 357، ح 11.
4- مکارم الاخلاق، ص 190.

استخوان ها را محکم، رویش مو را زیاد، بیماری را برطرف می کند و با وجود آن، به دارو احتیاجی نیست»(1)

امام باقر (علیه السّلام) فرمود: «انجیر بخورید که برای قولنج نافع است»(2)

پیامبر اکرم(صلّی الله علیه و آله وسلم)فرمودند: «انجیر تازه و خشک بخورید؛ چرا که قدرت هم بستری را زیاد و بواسیر را ریشه کن می کند و برای نِقرِس و سردی مزاج مفید است».(3)

خاصیت خرما

امام علی (علیه السّلام) فرمود: «خرما بخورید که شفای دردهاست».(4)

امام باقر(علیه السّلام) فرمود: «زن ها در هیچ چیز مثل خرما شفا نمی یابند؛ چون خدا به مریم در موقع زایمان خرما داد».(5)

پیامبر (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: «به زن باردار در ماهی که در آن وضع حمل می کند، خرما بخورانید که فرزند او بردبار و

1- وسائل الشیعه، ج25، ص170، ح31554.
2- اصول کافی، ج 6، ص 358 و دورنمای طبّ اسلامی، ص 49.
3- مکارم الاخلاق، ص 174.
4- مکارم الاخلاق، ص 168.
5- تفسیر مجمع البیان، ج 3، ص 511.

پرهیزکار خواهد شد».(1)

خاصیت مویز

رسول اکرم (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: «شما را سفارش می کنم به خوردن مویز؛ زیرا صفرا را برطرف می کند؛ بلغم را از بین می برد. اعصاب را قوی، خستگی را دور و اخلاق را خوب می کند. به روح آرامش می بخشد و غم را می زداید».(2)

خاصیت خربزه

پیامبر اکرم (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: «خربزه بخورید؛ چرا که ده خاصیت دارد: غذاست؛ آب است؛ شست و شو دهنده و خوش بو کننده است؛ مثانه را می شوید؛ آب کمر را زیاد می کند؛ بر نیروی همبستری می افزاید؛ سردی مزاج را می بَرَد و پوست را شاداب می کند».(3)

امیر المومنین (علیه السّلام) در مورد خربزه چنین فرمود: «خربزه در نفس خود دارای ده خصوصیت است که هر ده مورد آن حیاتی و غریزی است : طعام است؛ یعنی خوردنی است. شراب است؛ یعنی نوشیدنی است. ریحان است؛ زیرا معطر است. حلوا است؛ زیرا شیرین است. همچون گیاه اشنان مفید است. همچون خطمی بر تصفیه روده ها موثر است. سبزی است؛ زیرا خاصیت سبزی درآن است. نان خورش مردم است. مثانه را می شوید و ادرار را به جریان می اندازد. در خربزه هیچ درد و بیماری نیست».

پیامبر (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: «هیچ زن بارداری نیست که خربزه

1- مکارم الأخلاق، ص 169.
2- خصال، ص 344.
3- مستدرک الوسائل و مستنبط المسائل، ج 16، ص 411 ،ح 20373.

بخورد، مگر این که فرزندش زیبا و خوش اخلاق می گردد»(1).

خاصیت گلابی

امام صادق (علیه السّلام) فرمودند: «گلابی، معده را پاک و تقویت می کند و بِه هم مثل گلابی است؛ خوردنش روی غذا سودمندتر است تا ناشتا. هر کس احساس سنگینی می کند، آن را روی غذا بخورد»(2).

امام باقر (علیه السّلام) فرمود: «گلابی مانند اجاصّ (آلو) برای درمان صفرا و جلوگیری از برانگیخته شدن آن نیکوست و برای درد آن آرام بخش است»(3).

خاصیت انار

پیامبر اکرم (صلّی الله علیه و آله وسلم) می فرمایند: «هرکس یک دانه انار بخورد، خداوند قلب او را نورانی می کند [کدورت، کسالت و افسردگی را از او دور می سازد] و تا چهل روز وسوسه ها و اندوه ها از او دور می شوند».

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «انار را با پیه اش بخورید؛ چرا که معده را پاک می کند و مایه رشد ذهن می شود»(4).

حضرت علی (علیه السّلام) می فرماید: «به کودکان

تان انار بدهید،

1- طب النبی، ص 29.
2- کافی، ج 6، ص 358، ح 2.
3- طبّ الائمّه، ص 197 و رمزالصّحه فی الطبّ النّبیّ والائمّه، ص 149.
4- کافی، ج 6، ص 354، ح 12.

زیرا تکلم آن ها را سرعت می بخشد».

خاصیت انگور

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «پیامبری از پیامبران به درگاه خداوند عزوجل از غم و اندوه شکایت کرد. خداوند عزوجل او را به خوردن انگور، امر فرمود(1)».

خاصیت آلو

امام باقر (علیه السّلام) می فرماید: «آلو برای صفرا، حرارت، بادهای بدن، زهره، خشکی مفاصل و فشار خون مفید است(2)».

جابر می گوید: مردی به امام باقر (علیه السّلام) از هیجان مرّه (زهره = که نوعی بیماری است) شکایت و عرض کرد: کم مانده است که دیوانه شوم! آن حضرت فرمود: «آن را با اجاصّ (آلو) معالجه کن».(3)

خاصیت برخی سبزی جات از دیدگاه روایات

خاصیت باقلا

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «خوردن باقلا، مایه تقویت مغز استخوان های ساق پا می شود؛ توان مغز را افزون می سازد و

1- کافی، ج 6، ص 351، ح 4.
2- همان، ص 189.
3- خصال، ص 144.

خون تازه تولید می کند».(1)

خاصیت کدو

پیامبر اکرم (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: «کدو بخورید؛ چرا که عقل را تیز و [کارآیی] مغز را زیاد می کند».(2)

خاصیت کرفس

پیامبر (صلّی الله علیه و آله وسلم) به امام حسین (علیه السّلام) فرمودند: «فرزندم! کرفس بخور؛ چرا که کرفس سبزی پیامبران است؛ از آن غفلت شده و خوراک حضرت خضر و الیاس (علیهم السّلام) است. کرفس رگ ها را باز می کند؛ دل را طراوت می بخشد؛ حافظه را زیاد و دیوانگی، جذام، پیسی و ترس را دور می کند».(3)

خاصیت پیاز

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «پیاز، خستگی را می برد؛ اعصاب را قوی می کند؛ قدم ها را چاپک و نیروی جنسی را زیاد می کند و تب را می برد(4)».

خاصیت شلغم

امام کاظم (علیه السّلام) فرمود: «شلغم بخور؛ زیرا هیچ کس

1- کافی، ج 6، ص 344، ح 1.
2- بحارالأنوار، ج 63، ص 229.
3- مستدرک الوسائل و مستنبط المسائل ج 16، ص 420 ،ح20406.
4- کافی، ج 6، ص 374، ح 2.

نیست که در او رگی از جذام نباشد، و شلغم این رگ را می سوزاند».(1)

خاصیت روغن زیتون

امام علی (علیه السّلام) فرمود: «با روغن زیتون بدن را چرب کنید و با آن خورش درست کنید؛ چرا که روغن زیتون، روغن نیکان و خورشِ برگزیدگان است. دوبار به آن تقدس داده شده و در آن، چه در آغاز فصلش و چه در پایان آن، برکت نهاده شده است و با وجود آن، هیچ بیماری ای زیان نمی رساند».(2)

خاصیت تره

از امام صادق (علیه السّلام) درباره تره پرسیدند، حضرت فرمود: «آن را بخورید؛ چرا که در آن، چهار ویژگی است: دهان را خوشبو می کند؛ بادها را از بدن می برد؛ بواسیر را ریشه کن می کند و برای کسی که آن را پیوسته بخورد، مایه ایمنی از جذام است».(3)

خاصیت کاهو

پیامبر (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: « کاهو بخورید؛ چرا که

1- همان، ص 372، ح 1.
2- همان، ص 331، ح 4.
3- کافی، ج 6، ص 365، ح 4.

خواب آور است و غذا را هضم می کند».(1)

خاصیت بادنجان

امام رضا (علیه السّلام) به یکی از پیشکاران خود فرمود: «برای ما، بادنجان زیاد تهیه کنید؛ چرا که هنگام سرما، گرم و در هنگام گرما، سرد است. در همه اوقات، معتدل و در هر حال، خوب است».(2)

خاصیت هویج

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «هویج، مایه ایمنی از قولنج و بواسیر است و توان آمیزش جنسی را تقویت می کند».(3)

خاصیت ریحان

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «ریحان، سبزی انبیاست و در آن هشت خاصیت است: هضم کننده است؛ رگ ها و مجاری را باز می کند؛ نفس را خوشبو می سازد؛ بدن را بوی خوش می بخشد؛ اشتها آور است؛ درد را از بدن بیرون می برد؛ از جذام در امان می دارد و چون وارد معده شود، درد را به کلّی از بین می برد».(4)

1- مکارم الاخلاق، ص 183.
2- طب الائمه، ص 139.
3- کافی، ج 6 ، ص 372، ح 2.
4- همان، ص 364، ح 4.

خاصیت ترب

امام صادق (علیه السّلام) فرمودند: « ساقه تُرب، بلغم را از بین می برد؛ خودش غذا را هضم می کند و برگش به دفع کامل ادرار کمک می کند». (1)

خاصیت کاسنی

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «بر تو باد [خوردن] کاسنی که نطفه را زیاد و فرزند را زیبا می کند.» (2) همچنین فرمود: «چهار چیز است که طبیعت را معتدل می کند: انار سورانی، خرمای پخته شده، بنفشه و کاسنی». (3)

خاصیت سیر

رسول اکرم (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: «سیر بخورید و با آن مداوا کنید که هفتاد بیماری را شفا می دهد». (4)

سازگاری علم روز و روایات اهل بیت (علیهم السّلام)

اشاره

روایاتی که در آموزه های دینی، در مورد خواص میوه ها و سبزی جات نقل شده، با علوم روز، از جمله مهم پزشکی منطبق است و این، گویای علم و آگاهی خدا دادی

1- کافی، ج 6، ص 371، ح 2.
2- بحار، ج 66 ، ص 310 .
3- خصال، ص 249.
4- مکارم الاخلاق، ص 182.

اهل بیت(علیهم السّلام) در آن زمان است؛ زیرا آن بزرگواران بدون وجود دستگاه های پیشرفته به خواص میوه ها و سبزی جات اشاره کرده اند. در ادامه به عنوان نمونه، به چند مورد از روایات که امروزه مورد تأیید علم تجربی قرار گرفته اند؛ اشاره می کنیم:

انگور

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «انگور عصب را محکم می کند و ناراحتی را از بین می برد و نفس را پاک می کند».

از منظر پزشکان، انگور همزمان سه کار را انجام می دهد: مسهل معده و پاک کننده خون و غذا برای بدن است و آب آن باعث تجدید قوا می شود؛ گردش خون را تنظیم می کند؛ برای گازهای معده مفید است و نیز کبد و کلیه را مداوا می کند. تب را می برد؛ برای سوء هاضمه و نقرس و بیماری های قلب و صفرا و باد و بواسیر سودمند است و از گسترش سل و سرطان در بدن جلوگیری می کند.

دانشمندان دارو شناس بر این باورند که انگور ترشحات معده را زیاد می کند؛ برای طحال و ستون فقرات مفید است و در آن، اندکی گاز ارسنیک وجود دارد که باعث زیبایی رنگ صورت می شود و لذا برای بیماران سفلیس و سل و سرطان فایده دارد. همچنین انگور دارای ویتامین های، A

B و C می باشد.(1)

تطبیق این نکات با سخنان امام (علیه السّلام) گویای آن است که امام (علیه السّلام) به بیش تر این فواید و منافع اشاره فرموده است .

سیب

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «سیب بخورید که حرارت را برطرف و درون را خنک می کند و تب را می برد».

نیز فرمود: «اگر مردم می دانستند که سیب چه خواصی دارد، بیماران خود را جز با آن مداوا نمی کردند و آن سریع ترین اثر را قلب دارد و آن را شاد می کند».

همچنین فرمود: «به تب دارانتان سیب بدهید که چیزی نافع تر از آن نیست».

پزشکان گفته اند سیب نشاط آور و تقویت کننده قلب و قوه مغزی و کبد است و هم خوردن و هم بوییدن آن مفید است. نیز سیب برای خفقان و تنگی نفس فایده دارد و ضعف دهانه معده را اصلاح می کند؛ اشتهاآور است و سیب پخته برای سرفه خوب است. بیماری های پوستی و بی خوابی را تخفیف می دهد. بر اساس تحقیقات، هر صد گرم آن، 65 واحد ویتامین A و 15 واحد ویتامین B و 30

1- سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت (علیهم السّلام)ahlolbait.com

واحد ویتامین C دارد. (1)

این همه فایده برای سیب بافرمایش امام (علیه السّلام) مبنی بر مداوا کردن بیماران با سیب قابل انطباق است.

انار

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «کودکانتان را انار بخورانید که سبب سرعت رشد و جوانی آن ها می شود».

نیز فرمود: «انار را با پیه آن بخورید که آن معده را دباغی می کند و بر ذهن می افزاید».

بر اساس تحقیقات پزشکان، انار خون را تصفیه می کند؛ خلط آور است و برای کسانی که مزاج گرم دارند، خوب است. تنگی ها را می گشاید؛ ملیّن (نرم کننده) شکم، مقوی کبد و برای یرقان طحال مفید است و از خفقان قلب و سرفه حاد جلوگیری می کند. صدا را صاف و در صورت نشاط ایجاد می کند. بدن را سیراب می سازد و برای رفع کرم های روده مؤ ثر است». (2)

تأمل در سخن امام که فرمود : « انار سبب سرعت در جوانی می شود.»؛ گویای آن است که همه خواصی که پزشکان گفته اند در این جمله بیان شده است؛ زیرا

1- سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت (علیهم السّلام)ahlolbait.com

2- همان.

کودکان به رشد کامل نمی رسند، مگر این که خونشان صاف شود؛ خلط بیرون آید؛ کبد آن ها قوی شود؛ صورتشان نشاط پیدا کند و بدن آن ها سیراب شود. همچنین امام (علیه السّلام) فرمود: «انار معده را دباغی می کند.» باید دانست معده زمانی دباغی می شود که رطوبت زاید آن (که باعث سستی اعصاب معده می شود) خشک گردد و لذا در این صورت، غذا را بهتر هضم می کند و چون غذا خوب هضم شود، خون پاکیزه تولید می کند و چون خون پاکیزه شود، تغذیه بهتر و بدن قوی تر می گردد و در بدن نیرویی تولید می شود که در مقابل بیماری ها مقاوم می شود. جامعیت سخن امام و انطباق با علم روز موجب شگفتی است.

بِه

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «به، صورت را زیبا و قلب را تقویت می کند».

نیز فرمود: «هر کس بِه را ناشتا بخورد، نطفه او سالم و فرزند او زیبا می شود».

همچنین فرمود: «خوردن به باعث قوت قلب و ذکاوت باطن می شود».

سخنان پزشکان درباره بِه که پس از تحقیق علمی و عملی مطرح کرده اند، از آنچه امام صادق (علیه السّلام) فرموده اند؛

فراتر نیست.

از منظر پزشکان، بِه، چهره را زیبا می کند و مقوی و مفرح قلب و قوای مغز و معده و برای روح حیوانی و نفسانی نشاط آور است و بسیاری از اعضای بدن و مثانه را در کارشان کمک می کند؛ لذا ادرارآور و ملیّن معده است و درد آن را تسکین می دهد.

بر اساس تحقیقات، هر صد گرم بِه دارای 10 واحد ویتامین A و 8 واحد ویتامین B 1 و 21 واحد ویتامین C می باشد و

مقدار زیادی املاح معدنی مانند آهن و منگنز و کمی کلر دارد. (1)

انجیر

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «انجیر بخارات را از بین می برد، استخوان را محکم می کند و مو را تقویت می کند و بیماری را از بین می برد و به دوا احتیاجی ندارد».

امام در این روایت بیش تر خواص انجیر را براساس درک سائل بیان کرده است.

از منظر پزشکان، انجیر میوه ای است دارای عناصر مغزی و قندی و برای به بدن فایده فراوانی دارد. این میوه هضم غذا را بهتر می کند. کار معده را تنظیم، صورت را زیبا و

1- سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت (علیهم السّلام)ahlolbait.com

عضلات را فعال می کند و اگر شب خورده شود، حرکت های روده ها را منظم و در جسم ایجاد صحت و نشاط می کند. انجیر هم لذت بخش است، هم غذا است و هم موجب صحت و سلامت است. انجیر در معالجه کبد و جلوگیری از فاسد شدن خون مؤثر است و برای پیشگیری از سل و سرطان نیز اثر دارد.

بر اساس تحقیقات، انجیر دارای ویتامین های A ، B و C می باشد. همچنین دارای مواد چربی و قندی و آهن و کلسیم است. (1)

خرما

امام صادق (علیه السّلام) در حالی که طبقی از خرما پیش رویش بود، فرمود: «این چیست؟» گفتند: این خرما از نوع بِرنی است. فرمود: «در آن شفاست».

آن حضرت فرمود: «خرما درمان سم است و در آن، بیماری و ضرری وجود ندارد. هر کس موقع خواب هفت عدد خرما بخورد. کرم های شکمش کشته می شوند».

روشن است که امام با گفتن این مقدار خواص خرما، درصدد تشویق مردم به خوردن خرما بوده است، نه درصدد بیان تفصیلی منافع و خواص آن. علم امروز خواص

1- سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت (علیهم السّلام)ahlolbait.com

خرما را پس از بررسی های بسیار، به دست آورده است.

از منظر پزشکان، در خرما فواید بسیاری وجود دارد. خرما بدن را گرم می کند؛ خون غلیظ پاکیزه ای به وجود می آورد و اگر با شیر خورده شود، قوه باه (نیروی جنسی) را تقویت می کند. جوشیده آن، برای رفع التهاب و سرفه های خشک و التهاب های ریه و تحریک ها مجاری ادرار مفید است. خرمای خشک هنگام خونریزی و اسهال و اصلاح لثه منفعت دارد و گفته شده که برای سرطان نیز نافع است؛ چون دارای ماده منیزیم می باشد که بر درمان سرطان اثر دارد.

بر اساس اظهار نظر پژوهشگران، در سرزمین هایی که خرما زیاد است، سرطان کم است و به زودی خواص دیگر خرما نیز کشف خواهد شد تا این سخن امام روشن تر شود که در خرما شفاست و بیماری ندارد.

در خرما ویتامین های B و C وجود دارد. قند، سلولز، مواد آلبومین، املاح معدنی و منیزیوم، بخشی از عناصر خرما را تشکیل می دهند. (1)

کاهو

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «بر شما باد [خوردن] کاهو که

1- سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت (علیهم السّلام)ahlolbait.com

خون را صاف می کند».

از منظر پزشکان، کاهو دارای انواع ویتامین ها است و در آن، بسیاری از املاح معدنی وجود دارد، مشروط بر این که قسمتی که بیش تر آفتاب دیده است، خورده شود.

«نیومان»، شیمی دان می گوید: کاهو از نظر داشتن آهن بسیار غنی است. بر گلبول های قرمز خون می افزاید؛ لذا صورت و لب ها را سرخ می کند. اعصاب را آرامش می بخشد؛

خواب آور است؛ چشم را شفاف می کند و به رنگ مو می افزاید.

موارد مذکور از آثار تصفیه خون است که در کلام امام آمده بود. نیز گفته اند کاهو دارای ویتامین های A - B - C می باشد و در آن یُد و کلسیم و مواد قندی و چربی نیز وجود دارد و اگر خوب جویده شود، به هضم غذا کمک می کند.(1)

کاسنی

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «چه سبزی خوبی است کاسنی!» فرمود: بر تو باد [مصرف] کاسنی که نطفه را زیاد و فرزند را زیبا می کند». همچنین فرمود: «هر کس شب کند، در حالی که در شکم او هفت برگ کاسنی است، آن شب را از قولنج در امان خواهد بود». از منظر پزشکان،

1- سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت (علیهم السّلام)ahlolbait.com

مصرف کاسنی برای ضعف اعصاب و ضعف بینایی و جلوگیری از فاسد شدن خون مفید است و بدن را پس از ضعف و لاغری تقویت می کند؛ قلب و کبد و کلیه را فعال و رحم زنان را تمیز می کند و تب را برطرف می سازد.

در باره این سخن امام که فرمود: «کاسنی نطفه را زیاد و فرزند را زیبا می کند.»؛ تأمل کن که در آن دو خاصیت برای کاسنی ذکر شده و این دو خاصیت حاصل نمی شود، مگر پس از تعدیل رحم و پاکی آن و پس از تقویت قلب و اعصاب و پس از تقویت بدن. گویا امام همه این منافع را با گفتن جمله مذکور در نظر داشته است!

آنچه گفته شد، سطری است از گفته های امام صادق (علیه السّلام) در باره خواص و منافع میوه ها و سبزی جات که همین مقدار نیز گویای علم و دانش سرشار امام و گستردگی شناخت آن حضرت و سایر معصومان : از علم طب است.(1)

1- سایت موسسه تحقیقات و نشر معارف اهل بیت (علیهم السّلام) . ahlolbait.com.

فصل دوم: آداب خوردن میوه در اسلام

اشاره

بسیاری از مردم، سلامت و شادابی زندگی خود را فدای تمایل شکم خود می کنند و در این نمی اندیشند که «چه چیزی بخورند»؛ «چگونه بخورند» و «چه اندازه بخورند». از این رو، هر چیزی که مزه بهتری دارد، به هر اندازه که میل دارند و به هر شکلی که پیش آید، مصرف می کنند و لذا به انواع بیماری ها مبتلا می شوند . امام علی (علیه السّلام) در این باره می فرماید:

«مَن غَرَسَ فی نَفسِهِ مَحَبَّةَ أنواعِ الطَّعامِ ، اجتَنی ثِمارَ فُنونِ الأسقامِ؛ هر که نهالِ دوستی غذاهای گونه گون را در نفس خویش بنشانَد، میوه بیماری های گونه گون

خواهد چید».(1)

همان طور که بیان شد، موارد غذایی و میوه ها و سبزی جات، اگر چه هر یک به تنهایی داری فواید بیشماری است؛ به علت سردی و گرمی طبع آنان و موارد دیگر، میل کردن توأمان آن ها باعث بیماری و مشکلات مزاجی می شود، همان طور که در روایات و علم پزشکی مطرح به این نکته اشاره شده است.

برای مصرف میوه و سبزی جات دستورات و رهنموده هایی از اهل بیت(علیهم السّلام) رسیده که به برخی از آن ها اشاره می شود:

1. شستن میوه قبل از خوردن

امام صادق (علیه السّلام) فرمود: «هر میوه ای را زهری است. پس اگر میوه ای به خانه می آورید، آبی به آن بزنید یا آن را در آب فرو ببرید، یعنی بشویید».(2)

این دستور امام صادق (علیه السّلام) با دیدگاه های بهداشتی و پزشکی کاملاً منطبق است. پزشکان نیز به این امر سفارش می کنند.

1- میزان الحکمه، ج4، ص10.
2- فروع کافی ، ج6 ، ص350.

2. یاد خدا هنگام خوردن میوه

پیامبر خدا (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: «هر کس میوه بخورد و این خوردن را با نام خدا آغاز کند، میوه به او زیانی نمی رساند».(1)

3.استشمام میوه ها، از جمله سیب

ابی بصیر به نقل از امام باقر(علیه السّلام) فرمود: «موقعی که خواستی سیب بخوری، قبلاً آن را استشمام کن؛ سپس بخور؛ زیرا این کار هر ناراحتی را که بر روحت عارض شده است، آرام می کند».(2)

4. دعا کردن هنگام دیدن میوه نوبر

امام علی (علیه السّلام) فرمود: «وقتی پیامبر خدا میوه ای نو می دید، آن را می بوسید و روی چشمان و دهانش می گذاشت و سپس می گفت: خداوندا ! چنان که آغاز این میوه را در عافیت به ما نشان دادی، پایان آن را در عافیت به ما نشان بده !».(3)

5. خوردن میوه در آغاز فصلش و پرهیز از آن در پایان فصلش

پیامبر خدا (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: «بر شما باد خوردن میوه ها در

1- مستدرک الوسائل،ج16،ص461،ح20547.
2- بحارالانوار، ج 66، ص 171.
3- الأمالی؛ ص 338، ح 396، عن وهب بن وهب عن الإمام الصادق عن آبائه :؛ مکارم الأخلاق، ج 1، ص 315، ح 1004، عن الإمام الصادق (علیه السّلام) و بحار الأنوار، ج 66، ص 119، ح 10 .

آغاز آمدنشان ؛ زیرا خوردن میوه ها [در آغاز فصلشان] مایه سلامت تن و از بین بردن غم و اندوه اند؛ و در اواخر فصلشان آن ها را نخورید ؛ چون مایه بیماری هستند». (1)

بر اساس روایتی دیگر از آن حضرت: «میوه را در آغازِ به بازار آمدن بخورید». (2)

شاید منظور پیامبر (صلّی الله علیه و آله وسلم) استفاده از میوه تازه و پرهیز از میوه های نامرغوب و غیر تازه باشد.

6. پرهیز از خوردن چند میوه با هم

پیامبر خدا (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرموند: «هر کس تنها یک نوع میوه را بخورد، بهتر است». (3)

همچینن فرمودند: «میوه ها را دانه دانه بخورید تا به شما زیانی نرسانند» (4)

7. خودن میوه رسیده

امام باقر(علیه السّلام) فرمود: «شفا در میوه ای است که رسیده باشد؛ چنان که خداوند فرمود: "کُلُوا من ثمره اذا اثمر"؛ (5)

از میوه درخت بخورید وقتی که

1- طبّ النبیّ صلی الله علیه و آله ، ص 23 و بحار الأنوار ، ج 62 ص 296 .
2- الدعوات، ص 159، ح 436.
3- بحار الأنوار، ج66، ص123،ح15.
4- جامع الأحادیث للقمّی ، ص 108.
5- انعام: 141.

برسد»(1)

ایشان انگور را به دلیل خوب رسیده بودنش شفای بسیاری دردها عنوان کرده اند.

8. پوست نکندن میوه

از جمله دستورات اسلام که دانشمندان پس از گذشت قرن ها به فلسفه و حکمت آن پی برده اند؛ پوست نکندن میوه ها است. پوست میوه ها که در مجاورت نور خورشید و هوا قرار گرفته است، بیش از گوشت آن ها دارای ویتامین ها ، مخصوصا ویتامین A می باشد، همچنین پوست میوه ها دارای دیاستاز است که سبب جذب گوشت میوه ها می شود.

امام صادق (علیه السّلام) پوست کندن میوه را دوست نداشت. (2)

البته این نکته در مورد همه میوه ها توصیه نمی شود؛ زیرا در مواردی که میوه سم پاشی شده یا برای نگهدای آن از مواد شیمیایی استفاده شده است؛ برای مصرف بایستی پوست کنده شوند.

بر این اساس، دانشمندان در تحقیقات خود به این نتیجه رسیده اند که پوست برخی میوه ها برای بدن ضروری

1- محاسن، ج 2، ص 556 و مکارم الاخلاق، ص 9.
2- الکافی، ج6،ص350، ح3.

است. کارشناسان تغذیه نیز بر این باورند که بهترین راه برای رهایی از انواع بیماری ها، از جمله مبارزه با سرطانها، خوردن میوه ها با پوست است. پژوهشگران به این نتیجه رسیده اند که بعضی از انواع آنتی اکسیدان های محافظ سلامتی، در پوست میوه ها موجود است. بنابراین، دور ریختن پوست آن ها عاقلانه نیست.

به طور مثال، خیار اگر با پوست خورده شود، برای جلوگیری از فشار خون مفید است. شاید این مسائل و روایات باعث شده که برخی از مراجع مانند امام خمینی(قدسّ سرّه)(1) به کراهت پوست کندن میوه فتوا بدهند.(2)

9. رعایت حق همنشین در میوه خوردن

پیامبر اکرم (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: «هر گاه با کسی هم خوراک بودی و خواستی چنددانه چنددانه بخوری ، این را به او بگو [به طرف مقابل بگو و از او اجازه بگیر]».(3)

از امام کاظم (علیه السّلام) درباره چنددانه چنددانه خوردن انجیر و خرما و دیگر میوه ها پرسیده شده؛ حضرت فرمود: «پیامبر خدا از این کار ، نهی کرد . اگر تنها بودی ، هر طور که دوست داشتی ، بخور ؛ امّا اگر با عدّه ای مسلمان شریک بودی ، این

1- توضیح المسائل امام خمینی مسأله 2637.
2- پایگاه اطلاع رسانی و خبری جماران- تهران. www.jamaran.ir.
3- میزان الحکمه، ج4، ص285.

کار را نکن».(1)

علت نهی از این کار، آن است که چنین شیوه ای گویای نوعی حرص و ولع است و طبعاً این کار به حیثیت شخص لطمه می زند و چه بسا تضییع حقّ رفیق و هم خوراکش را موجب می شود .

رهنمودهای اسلام در این زمینه بسیار مهم و ارزشمند است که با عنایت به زمان صدور آن ها، این نکات در نوع خود معجزه علمی پیشوایان دین محسوب می شوند. در این باره توجّه به دو نکته حائز اهمّیت است:

الف. آموزه های اسلام در باره خوردن ، تنها سلامت جسم را تضمین نمی کند؛ بلکه متضمّن بهداشت جسم و جان انسان توأمان است .

ب. از آن جا که عقل و علم ما، بر همه رازهای آفرینش احاطه ندارد، ممکن است حکمت برخی از رهنمودهای اسلام هنوز مجهول مانده باشد؛ ولی بی تردید، این به معنای بی دلیل بودن آن رهنمودها نیست؛ چنان که حکمت شماری از احکام اسلام در گذشته مجهول بوده؛ امّا امروز، علم ، به راز آن ها پی برده است.

1- همان.

فصل سوم: کاشت و برداشت و توزیع میوه و سبزی جات

اشاره

میوه هایی که در مقابل مغازه ها و میدان های میوه و تره بار دیده می شوند، طی فرایندی به این جا رسیده اند. اولین مرحله برای برداشت میوه ها کاشت نهال آنان است. این زحمت بر عهده کشاورز است که با کاشتن و نگهداری دقیق از درختان و میوه ها سعی می کند میوه ها صحیح و سالم به دست مشتری برسد. مراحل بعدی به دست توزیع کنندگان است. در این فصل به طور خلاصه مراحل کاشت و برداشت و نگهداری و انتقال میوه از باغ های کشاورزی تا میدان های میوه و تره بار را بیان می کنیم:

شیوه های تهیه و کاشت درخت میوه

اشاره

اولین مرحله برای تولید میوه، تهیه و کاشت نهال است که به چند صورت انجام می گیرد:

الف. خرید نهال یا گرفتن آن از دیگران؛

ب. پیوند روی درختان دیگر؛

ج. تکثیر به روش انواع قلمه زنی.

این روش به دو صورت است:

1. بدون جدا سازی شاخه از درخت مادر:

بیش تر درختان این گونه اند که وقتی قسمتی از شاخه آن ها در خاک قرار گیرد، در حالی که شاخه از درخت اصلی جدا نشده باشد؛ روی بخشی از شاخه که داخل خاک قرار دارد، ریشه های جدیدی می روید. چنانچه این ریشه ها رشد مناسب کند، می توان شاخه مذکور را به عنوان یک درخت مستقل از درخت مادر جدا کرد و در جای دلخواه کاشت.

2. با جداسازی شاخه از درخت اصلی قبل از قلمه زنی:

قلمه زنی اغلب در فصل زمستان یا اوایل بهار و قبل از برگ دادن درخت انجام می شود؛ بدین گونه که طولی مناسب از یک شاخه درخت مادر را بریده، بخشی از آن را در خاک قرار می دهند و بعد از این که ریشه کرد، به عنوان یک درخت کامل استفاده می شود.

ص: 59

د. تکثیر از ریشه

ه- . تکثیر با استفاده از کاشت تخم یا بذر.

پیوند درخت با شاخه غصبی

شاخه ای که بر درختی پیوند می زنند، نباید به کسی متعلق باشد که از این کار بی خبر است و در واقع بایستی این شاخه از راه حلال تهیه شده باشد. لذا:

مسأله: اگر درختی را با شاخه غصبی پیوند بزنند، تمام میوه هایش به صاحب شاخه متعلق است.(1)

غصب زمین زراعتی

اگر در زمینی که غصب کرده زراعت کند، یا درخت بنشاند؛ زراعت و درخت و میوه آن مال خود او است و چنانچه صاحب زمین راضی نباشد که زراعت و درخت در زمین بماند، کسی که غصب کرده باید فوراً زراعت یا درخت خود را اگرچه ضرر کند؛ از زمین بکند.(2)

شیوه های جا به جایی درختان

اشاره

درختان را معمولا به دو شیوه جا به جایی می کنند: با ظرف و بدون ظرف (ریشه لخت).

1- توضیح المسائل امام خمینی، ص432 و مسائل متفرقه، سوال90.
2- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2556.

الف. جابه جا یی درختان با ظرف:

گاهی درخت را مستقیما در یک ظرف، مانند سطل های فلزی یا گلدان و جعبه می کارند.

ب. جابه جا یی درختان ریشه لخت:

در این روش ریشه درخت لخت می شود؛ یعنی درخت از زمین یا داخل ظرف کنده شده و بدون وجود خاک در اطراف ریشه، به محل دیگری برده و کاشته می شود.(1)

کاشت سبزی جات و مبارزه با آفات آن ها

اشاره

با توسعه و تعمیم سبزی کاری، چه در سطح وسیع و چه در باغچه های منازل، می توان سبزی جات مورد نیاز خود را تأمین کرد.

محل کاشت سبزی جات حتما باید محیطی بدون سایه باشد؛ در غیر این صورت نتیجه دلخواه از کاشت آن ها گرفته نخواهد شد؛ زیرا این دسته از گیاهان به آفتاب فراوان نیاز دارند.

شیوه کاشت سبزی جات:

بذر پاره ای از آن ها را می توان مستقیما در محل اصلی کشت کرد و در شیوه ای دیگر بذر را قبلا در خزانه

1- www.bargejoon.com.

کاشته و در موقع معینی نشاها را به محل اصلی منتقل کنند. به طور کلی جهت کاشت اصلی سبزی جات مسائلی از قبیل تهیه زمین، بذر ، کود ، نحوه کاشت ، آبیاری و مراقبت های ضروری در حین کاشت مطرح است که برای هر یک از آن ها به منظور داشتن محصولی خوب و مرغوب رعایت نکات لازم ضروری است.

پس از ساخت شیارهای لازم، قبل از کرت بندی ، پشته بندی و جوی کشی، باید دندانه یا وسایل دیگر، خاک را نرم کرد و آن را مسطح ساخت و ریشه های علوفه هرزه را از زمین خارج کرد.

دندانه زدن باید موقعی صورت گیرد که زمین تا اندازه ای مرطوب باشد تا نتیجه بهتری عاید گردد. کود حیوانی را باید پس از شخم، قبل از زدن دندانه در زمین پخش کرد و سپس بذر را به میزان کافی به طور یکنواخت در سطح زمین پاشید و سپس با ادوات کشاورزی آن را زیر خاک کرد. به طور کلی قطر خاکی که روی بذر را می پوشاند، باید حداکثر 5 برابر قطر بذر باشد.

برخی از سبزی جات نباید مستقیما در محل اصلی کاشته شوند؛ لذا ابتدا بذر در قطعه زمین کوچکی به نام «خزانه» کاشته می شود و در موقع مناسب آن ها را از خزانه در

آورده و در محل اصلی، نشا می کنند.

این سبزی جات عبارتند از: گوجه فرنگی، بادنجان، گل کلم، کلم پیچ، کرفس، کاهو، فلفل و غیره.

محصولات سبزی و جالیزی از قبیل تره، شبت، شنبلیله، تربچه، ریحان، جعفری، گشنیز، لوبیا سبز، خیار، خربزه، کدو، هندوانه، طالبی و غیره را مستقیما در محل اصلی می کارند.

به زمین اصلی که قبلا شرح داده شد، علاوه بر دادن کودهای طبیعی یا آلی، باید یک روز قبل از کاشت بذر، کود کامل شیمیایی داده شود. طریقه بذر پاشی این گونه است که باید به نسبت 100 تا 150 کیلوگرم در هکتار، آن را در حاشیه پشته ها و یا داخل کرت ها پاشیده و با ادوات کشاورزی آن را زیر خاک کنند.

زمینی که پس از اجرای کلیه موارد مذکور و تأمین کود شیمیایی آماده شد، می توان درآن به کاشت بذر یا نشا اقدام کرد.(1)

کاشتن درخت و گیاه در منزل و اماکن عمومی

سوال: آیا کاشتن درخت و گیاه در منزل یا مکان های عمومی دارای پاداش خاصی است؟

1- 67. وبلاگ باغبانی و زراعت baghbanbashi.blogsky.com..

پاسخ: به طورکلی درخت کاشتن از نظر اسلام ثواب دارد. کاشتن گیاه نیز به این معنا که با فضا را سبز، یا هوا را تصفیه می کند، یا گیاهانی است که ثمر می دهد، آن هم خوب است.

اما احکام ثانویه ای هم هست که باید مراعات شود. آیا در هر جایی خوب است درخت بکاریم؟ اگر مکان عمومی بود، یا منزل خودمان بود چگونه است؟ بنابراین، درست است که اصل درختکاری و کاشتن گیاه خوب است؛ اما حکم ثانویه هم در این جا مطرح است: اولاً باید در ملک خودمان باشد. در جاهای عمومی بدون اجازه نمی شود درخت کاشت. در ملک دیگران هم مجاز نیستیم که درخت بکاریم. حتی ممکن است نوعی از درخت کاشتن در ملک شخصی هم اشکال داشته باشد؛ مثلاً فردی باغچه ای درست کرده، اما چون درست نساخته، این باغچه به ساختمان همسایه نم می دهد. این کار آزار به همسایه است. او نمی تواند به بهانه این که گفته اند درختکاری کنید تا هوا تصفیه شود، فضا سبز شود، شهر سرسبز باشد، به همسایه اش آزار برساند.(1)

1- www.Khamenei.ir.

احکام مساقات

هرگاه کسی درختان میوه خود را تا مدّت معیّنی به دیگری واگذار کند که در مقابل دریافت سهمی از میوه، باغ او را آبیاری و رسیدگی نماید؛ این معامله را «مساقات» گویند.(1)

معامله مساقات در درخت هایی که مثل بید و چنار میوه نمی دهند، صحیح نیست؛ ولی در مثل درخت حنا که از برگ آن استفاده می کنند یا درختی که از گُل آن استفاده می کنند؛ اشکال ندارد.(2)

در مساقات لازم نیست صیغه بخوانند؛ بلکه اگر صاحب درخت به قصد مساقات آن را واگذار کند و کسی که کار می کند به همین قصد تحویل بگیرد، معامله صحیح است.(3)

شرایط مساقات

مساقات چند شرط دارد:

1. مالک و باغدار باید بالغ و عاقل باشند؛

2. کسی آن ها را به این کار مجبور نکرده باشد؛

1- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2238.
2- فتوای آیت الله وحید: در مثل درخت حنا که از برگ آن استفاده می کنند، اشکال دارد. توضیح المسائل مراجع، مسأله 2239.
3- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2240.

3. از تصرّف در مال خود ممنوع نباشند؛

1. مدّت مساقات باید معلوم باشد و اگر ابتدای آن را معیّن کنند و آخر آن را موقعی قرار دهند که حاصل آن سال به دست می آید؛ صحیح است؛

2. باید سهم هر کدام به صورت نصف یا ثلث حاصل و مانند آن باشد. بنابراین، اگر قرار بگذارند که مثلاً یک تن از میوه، مال صاحب باغ و بقیه مال کسی است که کار می کند؛ معامله باطل است.

3. باید قرار مساقات را پیش از ظاهر شدن میوه بگذارند و اگر بعد از ظاهر شدن میوه و پیش از رسیدن آن قرار بگذارند؛ اگر کاری مانند آبیاری یا کار دیگر که برای زیاد شدن میوه یا خوب شدن آن لازم است، باقیمانده باشد؛ معامله صحیح است و گرنه اشکال دارد؛ اگر چه به کاری مانند چیدن میوه و نگهداری آن احتیاج داشته باشد.(1)

مساقات در صیفی جات

مساقات در بوته خربزه و خیار و مانند این ها صحیح نیست.(2)

1- توضیح المسائل مراجع، مسائل 2241، 2242 و 2243.
2- فتوای آیت الله مکارم شیرازی: در مورد بوته خربزه و خیار و مانند آن اگر قرارداد روشنی بگذارند و تعداد چیدن و سهم هر کدام را مشخص کنند، صحیح است؛ هر چند مساقات نامیده نمی شود. توضیح المسائل مراجع، مسأله 2245.

مساقات درخت بدون نیاز به آبیاری

درختی که از آب باران یا رطوبت زمین استفاده می کند و به آبیاری احتیاج ندارد، اگر به کارهای دیگر مانند بیل زدن و کود دادن محتاج باشد، مساقات در آن صحیح است؛ ولی چنانچه آن کارها در زیاد شدن یا خوب شدن میوه اثری نداشته باشد، مساقات اشکال دارد.(1)

برهم زدن قرار داد مساقات

دو نفری که مساقات کرده اند، با رضایت یکدیگر می توانند معامله را به هم بزنند، و نیز اگر در ضمن خواندن صیغه مساقات شرط کنند که هر دو، یا یکی از آنان حقّ به هم زدن معامله را داشته باشند؛ مطابق قراری که گذاشته اند، به هم زدن معامله اشکال ندارد؛ بلکه اگر در معامله شرطی کنند و عملی نشود، کسی که برای نفع او شرط کرده اند، می تواند معامله را به هم بزند.(2)

1- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2246.
2- همان، مسأله 2247.

مرگ یکی از طرفین

اگر مالک بمیرد، معامله مساقات به هم نمی خورد و ورثه اش به جای او هستند.(1)

اگر کسی که تربیت درخت ها به او واگذار شده، بمیرد، چنانچه در عقد شرط نکرده باشند که خودش آن ها را تربیت کند، ورثه اش به جای او هستند و چنانچه خودشان عمل را انجام ندهند و اجیر هم نگیرند، حاکم شرع از مال میّت، اجیر می گیرد و حاصل را بین ورثه میّت و مالک قسمت می کند و اگر شرط کرده باشند که خود او درخت ها را تربیت نماید؛ پس اگر قرار گذاشته اند که به دیگری واگذار نکند، با مردن او معامله به هم می خورد و اگر قرار نگذاشته اند، مالک می تواند عقد را به هم بزند، یا راضی شود که ورثه او یا کسی که آن ها اجیرش می کنند؛ درخت ها را تربیت نماید.(2)

شرط باطل در مساقات

اگر شرط کند که تمام حاصل برای مالک باشد، مساقات باطل است، و میوه مال مالک می باشد و کسی که کار می کند، نمی تواند مطالبه اجرت نماید؛ ولی اگر باطل

1- همان، مسأله 2248.
2- همان، مسأله 2249.

بودن مساقات به جهت دیگر باشد، مالک باید مزد آبیاری و کارهای دیگر را به مقدار معمول به کسی که درخت ها را تربیت کرده؛ بدهد.(1)

اگر زمینی را به دیگری واگذار کند که در آن درخت بکارد و در نتیجه در آنچه به دست می آید هر دو شریک باشند؛ معامله باطل است، که در این صورت، اگر درخت ها مال صاحب زمین بوده، بعد از تربیت هم مال اوست و باید مزد کسی که آن ها را تربیت کرده، بدهد، و اگر مال کسی بوده که آن ها را کاشته و به ثمر رسانده، بعد از تربیت هم مال اوست و می تواند آن ها را بکند؛ ولی باید گودال هایی را که به واسطه کندن درخت ها پیدا شده، پر کند و اجاره زمین را از روزی که درخت ها را کاشته، به صاحب زمین بدهد و مالک هم می تواند او را مجبور نماید که درخت ها را بکند و اگر به واسطه کندن درخت، عیبی در آن پیدا شود، باید تفاوت قیمت آن را به صاحب درخت بدهد و نمی تواند او را مجبور کند که با اجاره یا بدون اجاره، درخت را در زمین باقی بگذارد.(2)

1- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2250.
2- فتوای آیت الله مکارم: در صورتی که تمام جهات را روشن کنند، معامله صحیح است؛ هر چند مساقات نامیده نمی شود. توضیح المسائل مراجع، مسأله 2251.

مزارعه

اشاره

«مزارعه» آن است که صاحب زمین، زمین خود را در اختیار زارع بگذارد تا زراعت کند و سهم معینی از حاصل را به مالک بدهد. قرارداد مزارعه ممکن است با صیغه لفظی باشد، مثلاً بگوید: «من این زمین را در برابر یک سوم حاصل آن برای مدت دو سال در اختیار تو می گذارم.» و زارع بگوید: «قبول کردم.» یا بدون آن که صیغه بخواند، زمین را برای زراعت در اختیار او بگذارد و او تحویل بگیرد (البتّه لازم درباره مدّت و مقدار حصّه و مانند آن قبلاً گفت وگو شده باشد).(1)

شرایط مزارعه

اشاره

مزارعه چند شرط دارد:

1. آن که صاحب زمین به زارع بگوید: «زمین را به تو واگذار کردم» و زارع هم بگوید: «قبول کردم»، یا بدون این که حرفی بزنند، مالک، زمین را برای مزارعه واگذار کند و زارع هم زمین را تحویل بگیرد.

2. صاحب زمین و زارع هر دو مکلف و عاقل باشند و با قصد و اختیار خود مزارعه را انجام دهند و حاکم شرع آنان را از تصرّف در اموالشان جلوگیری نکرده باشد؛ حتی اگر با

1- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2228.

وجود بلوغ، سفیه باشند؛ اگر چه حاکم شرع آنان را از مداخله و تصرف در اموالشان جلوگیری نکرده باشد، نمی توانند مزارعه را انجام دهند و این حکم، در همه معاملات جاری است.

3. همه حاصل زمین به یکی اختصاص داده نشود.

4. سهم هر کدام به طور مشاع و تعیین شده باشد، مثل نصف یا ثلث حاصل و مانند این ها. پس اگر قرار دهند حاصل یک قطعه مال یکی باشد و حاصل قطعه دیگر مال دیگری، مزارعه صحیح نیست و نیز اگر مالک بگوید: « در این زمین زراعت کن و هر چه می خواهی به من بده»؛ مزارعه صحیح نیست.

5. مدّتی را که باید زمین در اختیار زارع باشد، معین کنند نیز مدت باید به قدری باشد که طی آن، به دست آمدن حاصل ممکن باشد.

6. زمین قابل زراعت باشد و اگر زراعت در آن ممکن نباشد؛ امّا بتوانند کاری کنند که زراعت در آن ممکن گردد، مزارعه صحیح است.

7. اگر در محلی هستند که مثلاً نوع خاصی زراعت در آن جا صورت می گیرد، چنانچه اسم هم نبرند، همان زراعت معین می شود، و اگر چند نوع زراعت می کنند، باید

زراعتی که می خواهد انجام دهد، معیّن کند؛ مگر آن که میزان و روش معمولی داشته باشد که به همان نحو باید عمل شود.

8. مالک، زمین را باید معین کند. پس کسی که چند قطعه زمین دارد و با هم تفاوت دارند، اگر بدون تعیین زمین، به زارع بگوید که در یکی از این زمین ها زراعت کند؛ مزارعه باطل است.

9. خرجی را که [لازم است] هر کدام آنان بکند، معین نمایند؛ ولی اگر خرجی را که هر کدام باید بکند، معلوم باشد؛ لازم نیست آن را معیّن نمایند.(1)

اگر مالک با زارع قرار بگذارد که مقداری از حاصل برای او باشد و بقیه را بین خودشان قسمت کنند، چنانچه بدانند که بعد از برداشتن آن مقدار، چیزی باقی می ماند؛ مزارعه صحیح است.(2)

1- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2229.

2- آیت الله مکارم: اگر مالک یا زارع قرار بگذارد که مقدار معیّنی از حاصل (مثلاً یک خروار) مال او باشد، و بقیّه را میان هردو تقسیم کنند، اشکال دارد. فتوای آیت الله سیستانی: اگر مالک با زارع قرار بگذارد که مقداری از حاصل برای یکی باشد و بقیّه را بین خودشان قسمت کنند، مزارعه باطل است؛ هر چند بدانند که بعد از برداشتن آن مقدار، چیزی باقی می ماند. بلی، اگر با هم قرار بگذارند که مقدار دانه هایی که کشت شده است یا مقدار خراجی را که دولت می گیرد، از حاصل استثنا شود و باقی مانده بین دو طرف تقسیم گردد؛ مزارعه صحیح است. فتوای آیت الله شبیری: بنابر احتیاط واجب صحیح نیست؛ هر چند بدانند که بعد از برداشتن آن مقدار، چیزی باقی می ماند. توضیح المسائل مراجع، مسأله 2230.

اگر مدّت مزارعه تمام شود و حاصل به دست نیاید، چنانچه مالک راضی شود که با اجاره یا بدون اجاره، زارعت در زمین او بماند و زارع هم راضی باشد؛ مانعی ندارد و اگر مالک راضی نشود، می تواند زارع را وادار کند که زراعت را بچیند و اگر برای چیدن زراعت ضرری به زارع برسد، لازم نیست عوض آن را به او بدهد؛ ولی زارع اگر چه راضی شود که به مالک چیزی بدهد، نمی تواند مالک را مجبور کند که زراعت در زمین بماند.(1)

اگر به واسطه پیشآمدی زراعت در زمین ممکن نباشد، مثلاً اگر آب از زمین قطع شود؛ در صورتی که مقداری از رراعت به دست آمده باشد؛ حتی مثل قصیل(علوفه) که می توان به حیوانات داد؛ آن مقدار مطابق قرارداد، مال هر دوی آنان است و در بقیّه، مزارعه باطل است و اگر زارع زراعت نکند، چنانچه زمین در تصرف او بوده و مالک در آن تصرّفی نداشته است، باید اجاره آن مدّت را به مقدار معمول به مالک بدهد.(2)

1- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2231.
2- همان، مسأله 2232.

برهم زدن مزارعه

اگر مالک وزارع صیغه خوانده باشند، بدون رضایت یکدیگر نمی توانند مزارعه را به هم بزنند، و همچنین است اگر مالک به قصد مزارعه، زمین را به کسی واگذار کند و طرف هم به همین قصد بگیرد؛ ولی اگر درضمن خواندن صیغه مزارعه شرط کرده باشند که هر دو یا یکی از آنان حقّ به هم زدن معامله را داشته باشند، می توانند مطابق قراری که گذاشته اند، معامله را به هم بزنند.(1)

اگر بعد از قرارداد مزارعه، مالک یا زارع بمیرد، مزارعه به هم نمی خورد و وارثشان به جای آنان است؛ ولی اگر زارع؛ بمیرد و شرط کرده باشند که خود زارع زراعت را انجام دهد، مزارعه به هم می خورد و چنانچه زراعت نمایان شده باشد، باید سهم او را به ورثه اش بدهند و حقوق دیگری هم که زارع داشته، ورثه او ارث می برند؛ ولی نمی توانند مالک را مجبور کنند که زراعت در زمین باقی بماند.(2)

حکم بطلان مزارعه بعد از زراعت

اگربعد از زراعت بفهمند که مزارعه باطل بوده، چنانچه بذر، مال مالک بوده، حاصلی هم که به دست می آید، مال

1- همان، مسأله 2233.
2- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2234.

اوست و باید مزد زارع و مخارجی را که کرده و کرایه گاو یا حیوان دیگری را که مال زارع بوده، و در آن زمین کار کرده به او بدهد، (مگر آن که بطلان مزارعه از جهت قراردادن تمام حاصل برای مالک زمین باشد، که در این صورت، چیزی را برای عامل، ضامن نیست) و اگر بذر مال زارع بوده، زراعت هم مال اوست و باید اجاره زمین و خرج هایی را که مالک کرده و کرایه گاو یا حیوان دیگری که مال او بوده و در آن زارعت کار کرده، به او بدهد؛ مگر آن که بطلان مزارعه از جهت قراردادن تمام حاصل برای عامل باشد که دراین صورت، اجرت زمین و عوامل را برای مالک ضامن نیست. (1)

اگر بذر مال زارع باشد و بعد از زراعت بفهمند که مزارعه باطل بوده، چنانچه مالک و زارع راضی شوند که با اجرت یا بی اجرت، زراعت در زمین بماند؛ اشکال ندارد و اگر مالک راضی نشود، پیش از رسیدن زراعت هم می تواند زارع را وادار کند که زراعت را بچیند؛ و زارع اگر چه راضی شود چیزی به مالک بدهد؛ نمی تواند او را مجبور کند که زراعت در زمین بماند و نیز مالک نمی تواند زارع را مجبور کند که اجاره

1- همان، مسأله 2235.

بدهد و زراعت را در زمین باقی بگذارد.(1)

حکم حاصل دادن دوباره زراعت

اگر بعد از جمع کردن حاصل و تمام شدن مدّت مزارعه ریشه زراعت در زمین بماند و سال بعد دو مرتبه حاصل دهد؛ چنانچه قرارداد بین زارع و مالک بر اشتراک در زرع و اصول آن بوده، حاصل سال دوم را هم باید مثل سال اوّل قسمت کنند؛ ولی اگر قرارداد فقط بر اشتراک در آنچه از زراعت در سال اوّل حاصل می شود، بوده باشد؛ حاصل سال دوم متعلق به صاحب بذر خواهد بود.(2)

استفاده از آب فاضلاب برای آبیاری میوه و سبزی

پرسش: بسیاری از کشاورزان بر اثر کم آبی از فاضلاب برای آبیاری استفاده می کنند؛ آیا این کار خلاف شرع است؟

پاسخ: خیر؛ اگر منع قانونی نداشته باشد، خلاف شرع نیست و همچنین محصولات کاشته شده با فاضلاب آبیاری شود یا کود نجس پای آن ها ریخته شود، موجب نجس شدن محصولات کاشته شده نمی شود؛ به خاطر

1- همان، مسأله 2236.
2- فتوای آیت الله سیستانی و آیت الله زنجانی : و سال بعد دو مرتبه سبز شود و حاصل دهد، چنانچه شرط اشتراک در ریشه نکرده باشند، حاصل سال دوم مال مالک بذر است. توضیح المسائل مراجع، مسأله 2237.

آن که استحاله صورت می گیرد و این آب تغییر وضعیت می دهد. بنابراین، میوه یا دیگر محصولات پاک است و مشکلی ندارد.(1)

استفاده از آب های زیر زمینی برای کشاورزی

پرسش: استفاده از آب های زیرزمینی برای مصارف صنعتی و کشاورزی چه حکمی دارد؟

پاسخ: هر کسی نباید فقط به مدت و محیط زندگی خودش نگاه کند. این گونه نباشد که مثلاً یک نفر بگوید من فقط در این مزرعه زندگی می کنم و تا پنجاه، شصت سال دیگر هم زنده هستم و کارهایم را جوری انجام می دهم که به این شصت سال و این زمین خودم لطمه ای وارد نشود و کاری هم به مصالح دیگران و آیندگان ندارم. ممکن است این فرد چاهی حفر کند که برای او مفید باشد؛ اما با این کار به منابع طبیعی لطمه می زند؛ سفره های آب زیرزمینی از بین می رود یا سطح آب ها پایین می رود یا به قنات هایی که شاید هزاران سال مزارع را آبیاری می کرده و جزء برکات کشور ما هست، آسیب وارد می شود. با توجه به این مسائل مسئولین قانون وضع کرده اند. بنابراین، استفاده از آب های زیرزمینی در جاهایی که منع قانونی وجود دارد یا در جاهایی

1- www.Khamenei.ir

که ملک شخصی دیگران است، جایز نیست. اما اگر مجوز قانونی گرفته اید، یا ملک شخصی خودتان هست و منع قانونی هم ندارد، اشکال ندارد. (1)

استفاده از آب باغبانی برای وضو و شست و شو

اشاره

پرسش: استفاده از آب های جاری و به ویژه جوی های آبی که برای آبیاری و باغبانی در کوچه باغ ها جریان دارد؛ برای کارهایی مانند وضو، آشامیدن یا شستن خودرو چه حکمی دارد؟

پاسخ: تصرفات جزئی و متعارف در این گونه آب ها، مانند آب برداشتن به مقدار مثلاً یک ظرف یا وضوگرفتن یا آب خوردن اشکالی ندارد؛ حتی اگر ما ندانیم صاحبان این آب راضی هستند یا خیر.

اما شستن خودرو تصرف جزئی نیست؛ چراکه مقدار زیادی آب لازم دارد. حالا ممکن است کسی یک سطل آب بردارد و با آن شیشه ماشین را تمیز کند که متعارف هم باشد؛ اما این که ماشین را در کنار جوی آبی که صاحب شخصی دارد، متوقف کند و ماشینش را بشوید، این کار غیرمتعارف است و باید ببیند که صاحب آب راضی هست یا خیر. البته ممکن است عرف یک محل و مکانی این گونه باشد

1- www.Khamenei.ir

که افراد بروند و در کنار جوی آب ماشین هایشان را بشویند و منعی هم نباشد؛ این جا این کار متعارف است و اشکالی ندارد؛ اما اگر غیرمتعارف باشد، بدون اجازه صاحب آب اشکال دارد.(1)

چند توصیه به باغداران

توصیه می شود باغداران برای برداشت میوه و محصولات صحیح و سالم این نکات را رعایت کنند:

1. اصلاح باغ های سنتی: باغ های جدید احداثی با آبیاری تحت فشار و قطره ای آبیاری می شوند؛ اما باغ های سنتی با داشتن درختان مسن، به شیوه های سنتی آبیاری می شوند که به اصلاح روش های آبیاری نیازمند است و بایستی این اصلاح صورت پذیرد.

2. اجرای ترفندی های خاص برای برداشت میوه بیشتر: از جمله داربستی کردن درختان انگور رعایت کردن فاصله بین درختان و بوته های جالیزی وهرس کردن اصولی و به موقع درختان میوه و ...(2)

3. تغذیه درختان میوه: تغذیه درخت و بوته سبزی جات، یکی از عوامل مهم بهبود کیفی و کمی محصول به شمار

1- www.Khamenei.ir
2- اقتصاد انلاین. www.eghtesadonline.com

می آید که بهبود رنگ، طعم و شکل میوه، کاهش ریزش میوه، افزایش مقاومت در برابر آفات و امراض و ایجاد مقاومت در برابر سرما را به دنبال خواهد داشت.

عناصر غذایی مورد نیاز گیاهان

اشاره

عناصر غذایی مورد نیاز گیاهان به سه دسته تقسم می شوند:

1. عناصر مضر: عناصری هستند که برای رشد و نمو گیاه زیان آورند و حتی در برخی موارد غلظت های کم این عناصر، موجب کاهش قابل توجهی در عملکرد و رشد و نمو گیاه می گردد. از جمله این عناصر می توان سرب، کادمیم، جیوه و نیکل را نام برد.

2. عناصر مفید: عناصری هستند که در صورت وجود در محیط به مقدار کافی، سبب بهبود رشد گیاه، یا گیاهان خاصی می شوند. به عنوان مثال، سدیم برای چغندرقند، سیلیس برای برنج و جو و تا حدی برای گوجه فرنگی و یا مولیبدن و کبالت برای تثبیت بیولوژیکی نیتروژن توسط ریزوبیوم ها و جلبک های سبز و آبی خاصی مفید هستند.

3. عناصر لازم: سه شرط زیر، شروط ضروری بودن ای-ن عناصر هستند:

الف) گیاه بدون آن عنصر به تکمیل چرخه حیات خود

ص: 80

قادر نباشد؛

ب) وظیفه آن عنصر توسط عنصر دیگری قابل اجرا و جایگزینی نباشد؛

ج) عنصر مستقیماً در متابولیسم و تغذیه گیاه نقش داشته باشد.

بنابراین، تغذیه ضروری باید طبق استاندارد و روشمند برای درختان و گیاهان مصرف شود تا بتواند فایده کافی و لازم را

داشته باشد. برای اتخاذ راهکار مصرف به متخصصان و صاحب نظران این رشته می توان مراجعه کرد.(1)

سرمازدگی درختان میوه

بیشتر درختان میوه منطقه معتدل، در معرض یخبندان زمستان یا سرما زدگی بهاره قرار می گیرند که این امر موجب خسارت های شدید اقتصادی می گردد. حتی آن دسته از مناطق تولید میوه که در موقعیت های جغرافیایی خاص احداث می شوند که خسارت وارده ناشی از سرما در آن ها به حداقل کاهش داده شده نیز؛ بعضا با این حوادث مواجه می گردند. باغداران از نتایج زیانبار عدم محافظت درختان در برابر سرمای زمستان، آگاه هستند.

لذا اعتقاد به مقاومت در برابر سرما، به عنوان پدیده و ابزاری کمکی برای جلوگیری از بروز خسارت ناشی از سرما؛ از نظر باغداران دارای اهمیت اساسی است.

سرما زدگی بهاره

سرمای دیررس بهاره موجب آسیب دیدن جوانه های

1- www.sabzbanan.ir.

تازه بیدار شده درختان میوه می شود و در صورت دیررس بودن بیش تر این نوع سرماها، به میوه های تازه تشکیل شده نیز خسارت وارد می کند. جوانه های بارور در حال رکود به سرمای زمستانه مقاوم هستند؛ اما مقاومت آن ها هنگام بیدار شدن جوانه ها کاهش می یابد. به طور کلی جوانه های گل در دمای 3- و 2- درجه سانتیگراد از بین می روند. میوه های تازه تشکیل شده در مقایسه با گل ها حساس تر هستند و در منفی0 -50 درجه سانتیگراد آسیب می بینند. در اوایل بهار جبهه های سرد هوا در منطقه پرورش درختان میوه و در شب های بدون ابر موجب خسارت دیدن جوانه درختان میوه می گردد.

روش های جلوگیری از سرمای زدگی بهاره

اشاره

روشهای مختلفی برای جلوگیری از سرمای دیررس بهاره وجود دارد که می تواند جوانه های گل و میوهای تازه تشکیل شده درختان میوه را از سرما زدگی محافظت کند. این روش ها عبارتند از:

1. انتخاب درختان دیر گل در مناطق سردسیر؛

2. استفاده از ترکیبات شیمیایی برای دیر باز شدن جوانه ها؛

3. موقعیت و محل باغ: احداث باغ میوه در کنار

ص: 82

جنگل ها، رود خانه ها، برکه ها و کنار سواحل که دارای هوای مرطوب و نقطه شبنم بالا هستند، آسیب های سرمای بهاره را کاهش می دهد؛

4. پاشیدن آب بر روی درختان؛

5 . تدابیر زراعی: برای محافظت در برابر سرما و یخبندان های ناشی از تشعشع، خاک باید مرطوب و عاری از علف های هرز و شخم نخورده باشد؛

6. گرم کردن باغ توسط بخاری های باغی؛

7. ایجاد دود برای کاهش تشعشع؛

8. ایجاد بادشکن در اطراف باغ.(1)

شکستن شاخه درختان

پرسش: شکسن شاخه درختان چه حکمی دارد؟

پاسخ: بی جهت نباید شاخه درختان را شکست. اگر این درخت متعلق به مردم یا مثلاً اموال بیت المال است، این کار حرام است. اگر هم باغ شخصی است، گاهی اوقات شکستن یک شاخه درخت، اسراف یا ازبین بردن بی جهت اموال است. اما یک وقت است که شما درخت را هرس می کنید که آن هم کار اهل فن است، برای این که

1- www.ajlorestan.ir

درخت میوه بیش تری دهد؛ این، اشکال ندارد.(1)

هرس کردن درختان

پرسش: آیا هرس کردن درختان و گیاهان و همچنین کندن گیاهان زنده ای که در بهار طراوات خاصی دارند و کنار درختان میوه روییده اند؛ جایز است؟

پاسخ: در صورتی که این کار در ملک شخصی انجام شود، یا اگر در ملک دیگران است، با اجازه آنان باشد، اشکالی ندارد. اما نمی توان علف هرز باغ یا زمین دیگران یا بوستان های شهری را چید؛ زیرا متصدی دارد و قانون این اجازه را نمی دهد.(2)

خرید و فروش میوه بر درخت

فروش میوه ای که گل آن ریخته و دانه بسته، به طوری که معمولاً دیگر از آفت گذشته باشد؛ پیش از چیدن صحیح است و نیز فروختن غوره بر درخت اشکال ندارد.(3)

اگر بخواهند میوه هایی را که بر درخت است، پیش از آن که گلش بریزد، بفروشند؛ باید چیزی که دارای مالیّت و قابل فروش جداگانه و ملک فروشنده باشد؛ با آن ضمیمه

1- www.Khamenei.ir
2- www.Khamenei.ir
3- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2099.

نمایند.(1)

اگر خرمایی را که زرد یا سرخ شده، بر درخت بفروشند اشکال ندارد؛ ولی نباید عوض آن را خرما بگیرند.(2)

فروختن خیار و بادنجان و سبزی جات و مانند این ها که سالی چند مرتبه چیده می شود؛ در صورتی که ظاهر و نمایان شده باشد و معین کنند که مشتری در سال چند دفعه آن را بچیند؛ اشکال ندارد.(3)

تصرف باغ دیگران برای تفریح

پرسش: مردمی که برای تفریح به روستاها می روند، به دلیل عدم آشنایی با مسیرها، گاهی تصور می کنند هر مسیری، مسیر عمومی است و خوردن میوه درختانی که در آن مسیر وجود دارند، مجاز است؛ درحالی که ممکن است وارد مسیر و باغ شخصی شده باشند و درختان میوه هم جزو اموال خصوصی باشد. این مسأله مخصوصاً در مراسم سیزده به در نمود بیش تری دارد. حکم این مسأله چگون

1- همان، مسأله 2100.
2- همان، مسأله 2101.
3- فتوای آیت الله سیستانی: در صورتی که محصول آن ظاهر و نمایان شده باشد و معیّن کنند که مشتری چند چین آن را می خرد، اشکال ندارد؛ ولی اگر محصول آن ظاهر و نمایان نشده باشد، فروختن آن اشکال دارد. توضیح المسائل مراجع، مسأله 2102.

است؟

پاسخ: افراد باید در این مناطق مراعات کنند که به هرحال به زمین هایی که با زحمت محصولی در آن به عمل آمده، بدون اجازه وارد نشوند و زمین یا محصولات لطمه نخورد که این کارها حرام است. این زمین ها که محصول در آن کاشته شده است؛ حتی اگر حصار نداشته باشد، نباید در آن بدون اجازه وارد شد.(1)

اما تصرفات جزئی مثل عبور کردن، نمازخواندن و نشستن در زمین های وسیعی که چیزی در آن کاشته نشده و حصاری هم ندارد؛ اشکال ندارد و نیاز به اجازه از صاحب آن نیست. بنابراین، افراد می توانند بروند در این زمین ها، پای درختان بنشینند و استراحت کنند؛ لطمه ای هم به جایی نمی خورد.(2)

تخلی زیر درخت میوه

تخلی کردن زیر درختی که میوه می دهد، مکروه می باشد.(3)

1- www.Khamenei.ir
2- www.Khamenei.ir
3- توضیح المسائل مراجع (مسأله 79)

خمس باغ میوه

اگر باغی احداث کند برای آن که بعد از بالا رفتن قیمتش بفروشد، باید خمس میوه و نمو درخت ها و زیادی قیمت باغ را بدهد؛ ولی اگر قصدش این باشد که از میوه آن استفاده شخصی کند، اگر از مصرف سالش زیاد بیاید، فقط باید خمس میوه را بدهد. (1)

اگر درخت بید، چنار و مانند آن را بکارد، باید در سالی که موقع فروش آنهاست خمس آن را بدهد؛ و شاخه های این درختان که معمولا هر سال می برند و برای گذراندن زندگی استفاده می کنند، چنانچه از مخارج سال او زیاد بیاید، در آخر سال باید خمس آن را بدهد.(2)

سال خمسی زراعت ها

سال خمسی زراعت ها چگونه است؛ اگر زراعت ها، اصناف مختلف داشته باشد، چه طور؟

زراعت ها در باب خمس، سال مخصوص و معین دارد و اگر اصناف مختلف دارد، موقع استفاده متعارف، ابتدای سال خمسی آن است.(3)

1- توضیح المسائل امام خمینی مسأله 1771.
2- توضیح المسائل امام خمینی مسأله 1772.
3- www.Khamenei.ir

پرسش: در صورتی که میوه هایی مانند خرما، سر سال خمسی، قابل خوردن و استفاده باشد؛ امّا هنوز آن را نچیده باشند؛ آیا به آن خمس تعلّق می گیرد؟

پاسخ: هنگام صدق عرفی حصول فایده، ابتدای سال است که اگر یک سال گذشت، هر چه از مؤونه سال زیاد آمد، خمس آن باید پرداخت شود.(1)

پرسش: کشاورزی در باغی که خریداری کرده است، دیوار می گذارد، و نهر آن را آسفالت می کند و علف های هرز فراوانی که داشته از بین می برد. به علت این کارها، ارزش باغ چند برابر می شود؛ آیا ارزش اضافی خمس دارد؟

پاسخ: اگر داخل سرمایه و مؤونه است، خمس ندارد.(2)

پرسش: زمینی که دارای درخت بوده و فروش رفته و درخت ها قید نشده است و بایع منکر فروش درخت هاست و مشتری عدوانا متصرف شده است و در قولنامه در موارد درخت ها قیدی وجود ندارد؛ آیا درختان جزء مبیع است یا خیر و در صورت تصرف ضمان دارد یا خیر ؟

پاسخ: اگر درخت ها را جزء مبیع قرار نداده اند و متعارف در آن جا هم چنین نبوده است که هر کس زمین را بفروشد

1- www.Khamenei.ir

2- www.Khamenei.ir

درخت هم جزء آن است در این صورت، درخت جزء مبیع شمرده نمی شود. (1)

ص: 89

1- www.portal.anhar.ir پورتال انهار.

فصل چهارم: احکام خوردن میوه

خوردن میوه در حال عبور از باغ ها (حق الماره)

اشاره

«حق الماره» ورهگذر در مورد خوردن میوه ها دو گونه است:

1. خوردن میوه هایی که در خیابان و راه های عمومی است؛ اگر مالک آن منع نمی کند، مانعی ندارد.

2. استفاده از میوه های باغ های مردم با شرایطی حلال است:

الف) رهگذر به طور اتفاقی از کنار آن ها عبور کند؛ نه به قصد خوردن؛

ب) درخت میوه در سر راه رهگذر قرار داشته باشد؛

ص: 90

ج) به افساد منجر نگردد؛ یعنی شاخه درخت وگیاه نشکند وله نگردد؛

د) به خوردن بسنده کند و چیزی از محصول را با خود نبرد؛

ه) باغ و زراعت فاقد در و دیوار باشد؛

و) اگر به ناخشنودی صاحب باغ یا زراعت علم یا گمان داشته باشد؛ استفاده وتجاوز کردن حرام است.(1)

در مواردی که صاحب باغ تابلو «ورود ممنوع» را بر ملک یا باغ خود زده است؛ وارد شدن به باغ و استفاده از میوه آن جایز نیست. همچنین مسیرهایی که معلوم نیست حق الماره در آن ها صدق می کند یا خیر، مسیر خصوصی است و کسی برای خودش قرار داده است، در این جاها هم نمی شود در آن جا رفت و میوه خورد.

اگر هم عرف محل به گونه ای است که زمین ها و باغ ها حصار ندارند؛ ولی ما می دانیم که صاحبانشان راضی نیستند که ما میوه ها را بخوریم؛ در این جاها هم خوردن میوه جایز نیست و به طور کلی در موارد مشکوک احتیاط

1- امام خمینی، استفتائات، ج2، ص510، سؤال19؛ توضیح المسائل (المحشی للإمام الخمینی)، ج 2، ص 229؛ استفتائات جدید، ج 1، ص 484 و هزار و یک مسأله فقهی، ص 308.

خوب است.(1)

خوردن میوه زیر درخت ریخته شده

پرسش: اگر میوه های باغی روی زمین ریخته باشد، آیا می توان آن میوه ها را جمع کرد و به خانه آورد ؟

جواب: آوردن میوه ها به خانه جایز نیست و حرام است؛ مگر این که بدانید صاحب آن راضی است یا از صاحب آن اجازه بگیرید. در مورد خوردن میوه ، حقی داریم که وقتی فردی از محلی عبور می کند و به درخت میوه می رسد، اگر از طرف صاحبش منعی نشده باشد، یا عرف محل این است که اگر کسی این میوه ها را بخورد، آن ها راضی هستند؛ به چند شرط می توان آن میوه ها را خورد: یکی این که آن میوه را بخورد و با خودش نبرد؛ دیگر این که مسیر خودش را برای میوه خوردن عوض نکند؛ خسارتی به درختان و زمین وارد نکنند و دیگر این که منعی از طرف صاحبش نباشد.(2)

نبریدن دست دزد میوه از درخت

بر اساس روایات اهل بیت (علیهم السّلام) بریدن دست دزد (به عنوان اجرای حد سرقت) شرایط و قیدهای زیادی دارد و مواردی نیز از این حکم (بریدن دست دزد) استثنا شده اند.

1- سؤال ازدفتر آیت الله خامنه ای: www.Khamenei.ir

2- سوال ازدفتر آیت الله خامنه ای: . www.Khamenei.ir

یکی از آن موارد، سرقت میوه از درختان باغ است.(1)

خوردن میوه از درختان در اماکن عمومی

پرسش: حکم خوردن میوه از درختانی که در جایی هستند که می توان آن جا را مکان عمومی اطلاق کرد، مانند خیابان و یا دانشگاه، چیست و این که آیا در این خوردن محدودیتی وجود دارد؟ مثلا این که بگوییم این دانشگاه 10000 دانشجو و کارمند و دارد و سهم هر کس در طول یک دوره میوه دهی درختان 100 عدد (مثلا توت) است و کسی نباید بیش تر از 100 عدد در این بازه زمانی توت بخورد؛ اگر چه خیلی از این 10000 نفر از این توت ها نخورند و مقدار زیادی از توت ها در هر دوره روی زمین بریزند و خراب بشوند؟

درختانی که در کنار خیابان ها قرار دارند، با درخت های میوه ای که دردانشگاه و امثال آن قرار دارند، فرق می کند.

اگر درخت میوه کنار خیابان باشد و در ملک خاص کسی نباشد، اشکال ندارد. همچنین میوه هایی که دربعضی جا ها عرفا ممنوع نباشد و نوع مردم استفاده می کنند و کسی هم منع نمی کند، مانند درخت توت که در کنار جاده ها و اطراف زمین ها قرار دارد، هرچند مالک شخصی داشته باشد ومنع نکند جایز است.

1- تفسیر نمونه، ج 4، ص 376 و المختصر النافع، ص 223.

درخت میوه هایی که در محیط دانشگاه وامثال آن قرار دارد، تابع مقررات اداره و دانشگاه است.

اگر قانونا برای افراد محیط دانشگاه و اداره منع نشده باشد، هر فردی که استفاده کند، اشکال ندارد. مقدار استفاده نیز معین نیست؛ هرچند بعضی افراد استفاده نکنند و بعضی افراد بیش تر استفاده کنند؛ اما اگر بردن میوه ها ممنوع باشد. یا برای افراد غیر دانشگاهی و اداری ممنوع باشد؛ جایز نیست.

اما اگر مقررات دانشگاه و اداره جوری باشد که میوه آن را برای همان اداره به فروش می رساند، غیر از درخت توت که ممنوع نباشد؛ استفاده از سایر میوه ها که ممنوع باشد، جایز نیست و به طور کلی تابع قانون و مقررات خود اداره ودانشگاه می باشد.(1)

خوردن میوه درخت همسایه بدون اجازه

پرسش: درخت همسایه به خانه ما آمده است؛ آیا می توانیم از میوه های آن استفاده بکنیم؟

پاسخ: اگر شما می دانید که آن ها راضی هستند، می توانید از میوه ها استفاده بکنید؛ ولی اگر می دانید که راضی نیستند، خوردن میوه های درخت جایز نیست. اگر

1- www.fazellankarani.com

نمی دانید که راضی هستند یا خیر ، باز خوردن میوه ها اشکال دارد. ممکن است شاخه های درخت به منزل شما آمده و میوه های آن در خانه شما می ریزد؛ ولی این مجوز استفاده و خوردن از میوه های درخت نمی باشد. اگر درخت همسایه برای شما زحمتی ایجاد کرده است، می توانید بگویید که شاخه های آن را ببرد و حتی اگر همسایه گوش نکرد، شما می توانید شاخه هایی که برای شما زحمت ایجاد می کند، به خانه او برگردانید و اگر امکان ندارد، ببرید؛ اما بدون رضایت همسایه نمی توانید میوه های درخت را استفاده کنید. (1)

خوردن کرم میوه

پرسش: خوردن کرم درون میوه ها چه حکمی دارد؛ آیا جست و جو کردن لازم است؟

جواب: خوردن کرم درون میوه ها حرام است و جست و جوی کرم لازم نیست.(2)

1- www.tv3.ir/groups/87-maaref/694-zolale-ahkam.

2- استفتای پیامکی از دفتر آیت الله خامنه ای، آیت الله مکارم، آیت الله شبیری(کد سوال:17411)، آیت الله صافی، آیت الله نوری.13/4/94 . بنابر فتوای آیت الله شبیری، آیت الله مکارم، یافتن کرم درون میوه لازم نیست و بنابر فتوای آیت الله نوری و آیت الله صافی، اگر شخصی احتمال وجود کرم می دهد، باید وارسی کند.

خوردن چیزهای ضرر دار

مسأله: خوردن هر چیزی که به بدن ضرر می رساند، حرام است؛(1) مثلًا خوردن غذای چرب برای مریضی که غذای چرب برایش ضرر دارد.(2)

پرسش: مصرف بعضی از میوه ها و غذاها که برای برخی از بیماران ضرر دارد، چه حکمی دارد؟

پاسخ: در صورتی که ضرر مهمی داشته باشد، خوردن آن حرام است.(3)

پرسش: ملاک حرمت در ضرر رساندن خوراکی ها چیست؟

پاسخ: ضرر عرفی است.(4)

پرسش: آیا خوردن غذاهای حلال که موجب تشدید یا طولانی شدن بیماری می شود، حرام است؟

پاسخ: در صورت علم به آن، حرام است.(5)

خوردن و آشامیدن چیزهای نجس و متنجس

مسأله: خوردن و آشامیدن چیز نجس حرام است و

1- تحریر الوسیله، ج 2، کتاب الاطعمه و الاشربه، القول فی غیر الحیوان، م 2.
2- توضیح المسائل مراجع، م 2630 و 2639 و استفتائات مکارم، ج 3، س 800.
3- استفتائات مکارم، ج 3، ص 302.
4- استفتائات بهجت، ج 4، ص 386، س 5922.
5- همان، ج 4، ص 383، س 5909.

همچنین خوراندن عین نجس به اطفال، در صورتی که ضرر داشته باشد، حرام می باشد؛ بلکه اگر ضرر هم نداشته باشد، بنا بر احتیاط واجب از آن خودداری کنند؛ ولی خوراندن غذاهایی که نجس شده، به طفل حرام نیست.(1)

خوردن غذایی که با تماس با بدن کافر نجس شده، حرام است.(2)

مسأله: اگر انسان ببیند کسی چیز نجسی را می خورد، لازم نیست به او بگوید.(3)

مسأله: اگر صاحب خانه در بین غذا خوردن بفهمد غذا نجس است، باید به میهمان ها بگوید؛ اما اگر یکی از میهمان ها بفهمد، لازم نیست به دیگران خبر دهد؛ ولی چنانچه طوری با آنان معاشرت دارد که می داند به واسطه نگفتن، خود او هم نجس می شود، باید بعد از غذا به آنان بگوید.(4)

نجس شدن میوه

پرسش: آیا نجس شدن قسمتی از میوه، باعث نجاست

1- توضیح المسائل مراجع، م 141؛ به فتوای برخی از فقها، خورانیدن غذای متنجس به کودکان نیزحرام است.
2- تحریرالوسیله، ج 2، ص 169، م 28 .
3- توضیح المسائل مراجع، م 143.
4- همان، ج 1، م 145.

بقیه میوه می شود؟

جواب: اگر یک قسمت میوه نجس شود، قسمت های دیگر میوه اگر یقین به سرایت نجاست نباشد، پاک است و باعث نجاست بقیه میوه نمی شود.(1)

خمس غذا

مسأله: انسان تا خمس مالش را ندهد، نمی تواند در آن تصرف کند؛ یعنی غذایی که در آن خمس باشد، نمی تواند بخورد و با پولی که خمس آن را نداده، نمی تواند چیزی بخرد.(2)

پرسش: رفت و آمد با خانواده ای که خمس پرداخت نمی کنند، چه حکمی دارد؟

جواب: معاشرت با آنان اشکال ندارد و اگر یقین داشته باشد به غذای آن ها خمس تعلق گرفته، خوردن آن جایز نیست.(3)

تصرفات مجاز

خوردن از غذا و میوه دیگران بدون رضایت آنان کاری

1- استفتاء پیامکی از دفتر آیت الله خامنه ای، آیت الله شبیری، آیت الله مکارم، آیت الله صافی و آیت الله نوری، در تاریخ 13/4/94.
2- توضیح المسائل امام خمینی، مسئله 1790.
3- احکام خمس مطابق نظر ده مرجع، سوال 135.

حرام است و جدا از این که شخص مدیون می شود، باید رضایت آنان را نیز حاصل کند. از نظر قرآن کریم یازده گروه می توانند بدون اجازه از غذا و خوراکی های دیگران استفاده کنند که عبارتند از:

1. فرزندان و همسران، 2. پدران، 3. مادران، 4. برادران، 5. خواهران، 6. عموها، 7. عمه ها، 8. دایی ها، 9. خاله ها، 10. دوستان، 11. خانه ای که کلیدش در اختیار شماست.

مسأله: جایز است انسان، ولو این که ضرورتی نباشد، از خانه پدر و مادر و فرزند و برادر و خواهر و عمو و عمه و خاله و دایی و دوستان بخورد. (1)

مجاز بودن خوردن از این خانه ها به خاطر قرائن شاهد حال مبنی بر رضایت است؛ ولی اگر وضع طرفین به صورتی درآمده که به عدم رضایت یقین داشته باشند؛ جایز نیست.

بعضی از فقها استفاده از طعام های رنگین و عالی را که صاحبخانه احیاناً برای خود یا میهمانی محترم و یا برای مواقع خاصی ذخیره کرده است؛ استثنا کرده اند.(2)

خوردن میوه دیگران بدون اجازه حرام است؛ چه کم باشد چه زیاد؛ یک حبه انگور باشد یا یک خوشه. (3)

1- تحریرالوسیله، ج 3، ص 296، م 29 و 30.
2- همان، ج 2، ص 162، م 29.
3- همان، ج 2، کتاب الاطعمه و الاشربه، القول فی غیر الحیوان، م 28 و 29: «من اکل من طعام لم یدع الیه فکانما اکل قطعه من النار».

معامله با پول حرام

با توجه به حضور افراد مؤمن و متقابلاً افراد لاابالی در جامعه، سؤال مشخص آن است که حکم معامله با افراد خلاف کاری که پول خود را از راه حرام به دست آورده اند، یا گرفتن دست مزد از چنین افرادی چه می باشد؟ در ذیل نظر بعضی مراجع تقلید در این باره بیان شده است:

جواب: معامله با عین پول حرام جایز نیست؛ ولی در صورتی که این فرد درآمدهای حلالی هم دارد و شما نمی دانید آنچه او در اختیارتان قرار داده، از اموال حرام است یا حلال؛ معامله با او اشکال ندارد و تصرف در آن، برای شما جایز است.(1)

ص: 100

1- فتوای بعضی مراجع تقلید: آیت الله خامنه ای: اگر معامله از موارد اعانه بر اثم و گناه نباشد و یقین به وجود حرام در آنچه از این شخص دریافت می شود، نداشته باشید؛ مانعی ندارد؛ و الا جایز نیست. آیت الله سیستانی: اگر معامله صحیح باشد، پول آن حلال است. فتوای آیت الله مکارم شیرازی: در فرض سؤال، معامله با او جایز نیست؛ ولی در صورتی که در آمدهای حلالی هم دارد و شما نمی دانید آنچه در اختیارتان قرار داده، از اموال حرام است یا حلال؛ تصرف در آن برای شما اشکال ندارد و معامله هم اشکال ندارد. فتوای آیت الله نوری همدانی: در صورتی که یقین نداشته باشد که مبلغ مذکور بعینه از راه حرام به دست آمده، معامله بلامانع است. منبع: سایت اسلام کوئیست: www.islamquest.net/fa.

جواز خوردن چیز حرام و نجس

در مواردی خوردن چیز حرام برای انسان جایز است:

1. حفظ جان متوقف بر خوردن حرام باشد؛ به طوری که اگر نخورد، بر اثر گرسنگی می میرد.

مسأله: خوردن آنچه بر انسان حرام است، در حال اضطرار حلال می شود.

مسأله: در تمام مواردی که خوردن یا آشامیدن حرام، بنا به ضرورت، جایز می شود باید به مقدار ضرورت بسنده شود و زیادتر از آن جایز نیست.

2. مداوای مرضی که تحمل آن به طور معمول ممکن نیست و متوقف به خوردن و آشامیدن حرام باشد و معالجه در استفاده از همان دارو منحصر باشد.

3. او را به خوردن و آشامیدن حرام مجبور کرده اند؛ به گونه ای که اگر نخورد جانش یا آبرویش یا مقدار قابل توجهی از اموالش در خطر است و همچنین است اگر جان یا آبروی افراد محترمی در خطر باشد.(1)

1- چند مسئله: تحریر الوسیله، ج 2، ص 170 ، مسئله 30 تا34.

فصل پنجم: مسائل مربوط به واکس و رنگ میوه

انجام اعمال شیمیایی بر میوه

اشاره

میوه ایرانی، محصولی خاص است که در گوشه و کنار جهان مشتریانی دارد؛ به طوری که از دیرباز طعم و عطر و مزه برخی میوه ها از نوع ایرانی آن زبانزد بوده است. پرتقال شهسوار و بم، سیب آذربایجان و خربزه مشهد تنها بخشی از میوه های ناب ایرانی هستند که امروز مزه آن ها حداقل از خاطره تغذیه ای ایرانیان رفته است. علت این امر بیش از هر چیز، فرایند تولید محصولات باغی و کشاورزی است که به دلیل وجود واسطه و دلالان و بسیاری مسائل دیگر، بر سود، ماندگاری و زیبایی بیش تر متکی شده است و با

ص: 102

همین هدف برای تولید و زیبا نگه داشتن این محصول از روش های ناصحیح استفاده می شود. این امر به گفته کارشناسان سبب شده تا سلامت مصرف کنندگان به خطر افتاده و البته ذهنیت آن ها نیز مقداری تغییر کند. در استان های شمال و غربی کشور که صنعت کشاورزی آن ها در مقایسه با دیگر استان ها قوی تر است، این موضوع نمود بیش تری دارد و شهروندان این استان ها این موضوع را بهتر درک می کنند.

در گذشته وقتی کسی میوه ای می خورد، بوی آن در کل ساختمان استشمام می شد؛ اما اکنون در یک انبار میوه هم بوی ناب میوه حس نمی شود! پرتقال و سیب های یکدست و خوش رنگ با ماندگاری بالا، شب عید به جای بوی میوه، بوی سردخانه با محتویات حبابی و برفکی دارند. به راستی چرا میوه ها این گونه شده است؟ یکی از دلایل این تغییر ماهیت میوه ها آن است که بر روی میوه ها عملیات شیمیایی انجام می دهند؛ از جمله:

1. رنگ میوه

اشاره

یکی از کارهایی که بر روی میوه ها انجام می دهند، رنگ کردن میوه است که این کار به دلایل مختلف انجام می شود: برای جذب بیش تر مشتری، زود تر چیدن میوه ها به

خاطر تنگی وقت میوه چیدن و غیره .

در تمام دنیا رنگ آوری برخی از میوه های شیرین که دارای قند بالا هستند، مرسوم است؛ اما در هیچ یک از کشورهای جهان، رنگ آوری مرکبات، از جمله پرتقال که دارای اسید بالایی است، مرسوم نیست. رنگ آوری مرکبات نارس خارج از فصل برداشت، امری غیرعلمی و غیر اخلاقی است؛ زیرا این امر می تواند برای سلامت جامعه مخاطره آمیز باشد.

عملیات رنگ آوری در برخی میوه ها همچون موز معمول است؛ چرا که موز از مسیرهای دور، از جمله آمریکای جنوبی و جنوب شرق آسیا به دیگر کشورها ارسال می شود؛ ضمن آن که موز از دسته میوه هایی است که باید کال چیده و صادر شود.

هندوانه، پرتقال و نارنگی از جمله میوه هایی هستند که سودجویان با رنگ کردن آن ها قصد ترغیب مشتریان به خرید آن ها را دارند که البته این میوه ها بر خلاف رنگ و روی غلط اندازشان، کال و ترش اند.

چگونگی رنگ زدن میوه

چگونگی رنگ زدن میوه: رنگ آوری میوه به معنی رنگ زدن میوه نیست؛ بلکه برای این کار میوه را با حرکت دستگاه های حرارتی با هدف

ایجاد تغییر رنگ در میوه، از دستگاه ها عبور می دهند.

با این که استفاده از گاز یا گرما برای برخی میوه ها نوعی مزیت است؛ افزایش دما برای میوهایی همچون پرتقال، نارنگی، گریپ فروت که دارای اسیدهای بالایی هستند، نه تنها مزیت نیست؛ بلکه امری غیراخلاقی و تهدیدی برای سلامت جامعه است و دستاورد آن فراهم شدن محصولی بی کیفیت و با ماندگاری پایین خواهد بود.

انصاف نیست مصرف کنندگان پول گزافی را بابت میوه ای بپردازند که دارای اسیدی بالاست و کیفیتی پایین.

2. واکس و موم زدن

اشاره

عملیات واکس زدن روی پوست خارجی برخی میوه ها همچون مرکبات مضر نیست. امروزه برای نگهداری طولانی مدت میوه ها از این روش بهره گیری می کنند. واکس میوه علاوه بر دادن جلوه زیبا به پوست میوه در حفظ کیفیت آن موثر است.

واکس میوه، سمی یا غیر سمی

تعریف واکس زدن میوه: واکس زدن میوه ها به معنای آغشته کردن پوست میوه ها به نوعی پارافین است و متضمن ضرری برای بدن نیست؛ زیرا این پارافین ها داخل میوه نفوذ نمی کند و بیش تر برای بازار پسندی و فروش بهتر است. این

واکس ها نیز به هیچ عنوان سمی نیستند.

برخی مواقع این واکس ها برای میوه ای مانند سیب نیز به کار می رود. در این صورت، افرادی که قصد دارند میوه را با پوست میل کنند، می توانند با شستن میوه واکس پارافین آن میوه را از بین ببرند؛ چون با شست وشو این پارافین ها از میوه جدا می شود.

واکس زدن میوه ها نه تنها در ایران، بلکه در تمام دنیا صورت می پذیرد. این واکس ها برای محافظت بیش تر میوه ها از پوسیدگی کاربرد دارد.

در گذشته واکس های میوه شیمیایی بود و بیش تر برای میوه های کال و نارس به کار گرفته می شد تا فروش بیش تری حاصل شود. در آن موقع این واکس ها با استفاده از یک نوع سم صورت می پذیرفت که با آن برخورد شد. اکنون دیگر چنین مواردی وجود ندارد و واکس با استفاده از آن نوع هم صورت نمی گیرد. دلیل عدم این مسأله آن است که امروزه استفاده از آن سموم به هیچ وجه برای تولیدکننده به صرفه نیست؛ زیرا متضمن هزینه مالی بسیاری برای تولیدکننده است؛ ضمن این که سم نیز مانند پارافین به زیبایی میوه کمک نمی کند. بنابراین، در مورد وجود سموم بر اثر واکس میوه ها نگرانی وجود ندارد؛ مضافاً این که تاکنون از

مشکلات واکس میوه ها گزارشی ارائه نشده است. (1)

3. گاز اتیلن در میوه ها

اشاره

برخی ها با انجام دادن اقداماتی، میوه های کال را به میوه رسیده تبدیل می کنند. این مسأله با استفاده از گاز اتیلن صورت می گیرد که در برخی میوه ها، از جمله موز، گوجه فرنگی و کیوی استفاده می شود.

زمانی که قرار است موز برای مصرف وارد بازار شود، این میوه برای تغییر رنگ و پوست در معرض دما و حرارت گازهای مخصوص قرار می گیرد. این، در حالی است که این اقدام تنها با هدف تغییر رنگ پوست انجام می شود و میوه می رسد و برای مصرف نیز مشکلی ندارد.

وظایف کشاورزان مسئولین و مصرف کنندگان در مقابل شیمیایی کردن میوه ها

اشاره

رنگ آمیزی و شیمیایی کردن میوه ها و سبزی جات از اموری است که سلامت انسان ها را به خطر می اندازد. ضمن این که جلوگیری از این کار به راحتی امکان پذیز نیست؛ مگر با عزمی همگانی. در چرخه تولید و پخش و مصرف میوه جات و سبزی جات و نیز امور شیمیایی، هر

1- www.tasnimnews.com.به نقل از محمدجواد سروش، معاون فنی حفظ نباتات سازمان وزارت جهاد کشاورزی.

شخص وظیفه ای دارد که اگر به نحو نیکو انجام دهد، از بسیاری مریضی ها جلوگیری خواهد شد. ذیلاً به اهم این وظایف اشاره می شود:

الف) وظایف کشا ورزان:

تولید محصولات ارگانیک

ایران یکی از قطب های تولید محصولات باغی است. آمارها نشان می دهند، ایران در تولید محصولات باغی و زراعی رتبه اول تا هفتم جهانی را داراست و لذا باید در تولید محصولات کشاورزی روش هایی را پیش بگیریم که دارای ضرر کم تری است و سلامتی افراد جامعه را به خطر نمی اندازد. از لحاظ اصول تغذیه، بهترین نوع سبزی جات و میوه ها نوع طبیعی آن ها است. در تولید این نوع فرآورده ها از هیچ گونه ماده شیمیایی و آفت کش استفاده نمی شود و به همین دلیل است که از لحاظ سلامت فواید بیش تری دارند. به همین جهت باید به سمت تولید محصولات طبیعی پیش برویم.

تولید محصول سالم

برای سالم ماندن محصول و کشتن آفت ها و حشرات، سم پاشی کردن درختان و بوته های میوه امری اجتناب

ناپذیر است؛ ولی برخی از مواقع سموم باقی مانده میوه به قدری زیاد است که حتی ضرر و زیان دارد. یکی راهکارها این است که آموزش های لازم به گونه ای باشد که کشاورزان دوره ماندگاری سموم را رعایت کنند و پس از سپری شدن این دوره، میوه را برای بازار آماده کنند و از سوی دیگر، مصرف کنندگان نیز هر میوه ای را در فصل خودش مصرف کنند تا میوه هایی که در غیر فصل خود ارائه می شوند، فروش نرفته و این چرخه معیوب عرضه میوه های سمی به بازار اصلاح شود.(1)

ب) وظایف مسئولین

نظارت وزارت بهداشت بر محصولات کشاورزی

در برخی کشورها روند پرورش میوه و سبزی جات بر محصول درج می شود؛ اما در ایران چنین شیوه ای رایج نیست. این کار به نوعی گویای تلاشی است که در فرآیند تولید محصول صورت گرفته و قدردانی از تلاش های صورت گرفته نیز تلقی می گردد. متأسفانه در این زمینه اقدام اصولی و فرهنگ سازی صورت نگرفته است.

خوب است موسسه استاندارد در این زمینه اقدام اساسی و فرهنگ سازی صورت دهد و نیز اقدام دیگر که بر

1- جام جم سرا. sara.jamejamonline.ir.

اساس آن، تولیدکنندگان به درج گواهی و برچسب محصول سالم و درج کد شناسایی بر روی محصولات کشاورزی مبادرت ورزند؛ به طوری که در آن، استان، شهرستان، بخش، کلینیک ناظر، صاحب مزرعه و نوع محصول مشخص باشد. ضمانت اجرای این اقدام می تواند این باشد که سبزی جات و میوه های تولیدی بدون گواهی سلامت محصول یا پرینت آزمایشی اجازه فروش نداشته باشند.

همچینن باید مسئولین بهداشتی هر منطقه، میوه، سبزی، تره بار و خوراکی های سمپاشی شده را قبل از عرضه به بازار، معاینه و در صورت موجود بودن بقایای سم، موضوع را به شهرداری و یا سایر مقامات اعلام و از فروش آن جلوگیری کنند.

وزارت جهاد کشاورزی مسئولیت تولید محصول را دارد؛ اما سازمانی که موقع عرضه باید با متخلفان برخورد کند، وزارت بهداشت است. وزارت بهداشت باید بر محصولی که از خارج می آید، نظارت کند؛ زیرا این محصولات دیگر به تولید ربطی ندارند.(1)

1- www.tasnimnews.com.

ج) وظایف مصرف کنندگان:

نخریدن میوه در غیر فصل خود

یکی از اقدامات مصرف کننده ها بایستی آن باشد که هر میوه ای را در فصل خودش مصرف کنند تا میوه هایی که در غیر فصل خود ارائه می شوند، فروش نرفته و در نتیجه به مرور زمان عرضه میوه های سمی به بازار منقضی یا راکد شود.

بنابراین، انتظار آن است که مصرف کنندگان از میوه های رنگ آوری شده استفاده نکنند تا از رهگذر عدم استقبال مردم، ورود چنین میوه هایی به بازار کاهش یابد.

شستن و پوست کندن میوه

در گذشته کارشناسان تغذیه بر این امر تاکید داشتند که بهتر است میوه با پوست مصرف شود؛ به دلیل این که بخشی از ویتامین میوه در پوست آن نهفته است؛ اما در زمان فعلی کارشناسان بر پوست کندن میوه ها به دلیل استفاده از سموم شیمیایی برای تولید میوه و همچنین استفاده میوه فروشان از اسپری، واکس و موم برای تازه نگهداشتن میوه، تاکید دارند. معمولاً دلالان و میوه فروشان از اقدامات و شیوه های مختلفی برای زیبا و تازه نگه داشتن میوه و همچنین ماندگاری بیش تر محصولات استفاده می کنند. برخی مواقع واکس و موم و کودهای زیادی که به

خورد میوه داده می شود، دارای چنان آثار و پیامدهای سوء برای سلامت انسان است که مصرف نکردن میوه از مصرف آن مفیدتر به نظر می رسد.

همچنین برای نگهداری برخی میوه های زمستانی از سردخانه استفاده می شود که این شیوه مناسب نیست، به دلیل این که به میوه های بزرگ و یک دست مواد نگهدارنده زده می شود تا زمان ماندگاری آن ها بیش تر شود.

فصل ششم: آداب نگهداری میوه و سبزی جات

نگهداری میوه ها و سبزی جات در سردخانه

اشاره

نگهداری میوه و سبزی جات از دیر باز مورد توجه بشر بوده است. میوه وسبزی پس از تولید وبرداشت از مزارع و باغ های باید به راه های مناسب برای زمان کمبود میوه نگهداری و یا فراوری گردد. در غیر این صورت، به فساد و ضایعات دچار خواهد شد. از نگهداری میوه وسبزی چندین هدف عمده برای انسان تامین می گردد:

1. با نگهداری آن ها می توان کمبود شان را در زمانی که تولید آن ها ممکن نیست، مرتفع ساخت.

2. با نگهداری آن ها برای زمان های خاص می توان به

تعدیل قیمت ها کمک کرد؛ به طوری که از کاهش بیش از حد قیمت در زمان برداشت جلوگیری به عمل آید که این به نفع بخش کشاورزی وکشاورزان زحمت کش است.

3. از افزایش بی رویه قیمت آن ها در زمان کمبود جلوگیری کرد که این مورد اخیر نیز به نفع مصرف کنندگان است.

یکی از مهم ترین روش های نگهداری میوه وسبزی به منظور اهداف پیش گفته، استفاده از سردخانه های بالای صفر است.

استفاده از سردخانه های بالای صفر، بر این مبنا است که پایین آمدن دمای محصول در زمان نگهداری موجب می شود فساد میکروبی، شیمیایی و فیزیکی محصول کند، یا متوقف شود.

کارهای لازم قبل از نگهداری در سردخانه

قبل از این که میوه وسبزی در سردخانه بالای صفر انبار شوند، بایستی اموری را به شرح زیر روی آن ها انجام داد:

1. سردکردن مقدماتی: منظور از سرد کردن مقدماتی در سردخانه ها پایین آوردن دمای محصول قبل از انبار کردن است.

2. درجه بندی: درجه بندی به عنوان یک عملیات

ص: 114

ضروری بایستی برروی میوهاوسبزی جات انباری قبل از سردخانه گذاری انجام شود. به طور کلی بایستی میوه هایی برای انبار کردن انتخاب شوند که کاملا" سالم ودارای کیفیت عالی وقابلیت نگهدارندگی بالایی داشته باشند.

3. التیام دادن: درمورد برخی محصولات، نظیر سیب زمینی و پیاز و مرکبات درصورت صدمه دیدن و یا بریده شدن سطح آن ها درزمان برداشت یاحمل، می توان در شرایط مناسب و با مواد مناسب، آن ها را ترمیم کرد و التیام داد. در غیر این صورت، بر اثر نگهداری درسردخانه عوامل فساد ازآن محل شروع به رشد کرده و این فساد به سایر محصولات همجوار سرایت می کند.

4. واکسینگ: واکس زدن فیزیکی یکی ازعملیاتی است که قبل ازنگهداری بعضی از میوه ها و سبزی جات درسردخانه، ممکن است برروی آن ها انجام شود. به همین منظور سطوح خارجی محصول راتوسط لایه نازکی ازیک واکس خاص (مثل برخی ازروغن های مخصوص این کار) می پوشانند که این امر اولا: بر بهبود وضعیت ظاهری محصول موثر است؛ ثانیا: ازتبخیر آب وپژمرده شدن محصول جلوگیری می کند وثالثا: راهی است برای استفاده از مواد ضد قارچ به همراه واکس، به منظور نگهداری برخی

ازمحصولات درسردخانه.

5. بسته بندی: آخرین عمل برای نگهداری میوه ها وسبزی جات در سردخانه «بسته بندی» می باشد که این کار به طرق مناسب و مختلف و براساس شرایط هر محصول و مدت زمان نگهداری و نوع عرضه و ... انجام می شود. به هرصورت، بسته بندی محصول، نوعی ضرورت است؛ ولی بایستی به طریقی انجام شود که هوای سرد به آسانی داخل محصول نفوذ کند.

نگهداری میوه و سبزی در خانه

الف) روش نگهداری میوه

اشاره

برای پیشگیری از تغییر رنگ، کپک زدن و خراب شدن میوه چند راه وجود دارد:

1. تا حد ممکن میوه را به مقدار کم و تازه تر خریداری کنید.

2. مکان مناسب برای نگهداری و ذخیره میوه، مکانی خشک، خنک و دور از نور آفتاب است. این فضا می تواند کشو مخصوص میوه در یخچال یا یک سبد در زیر زمین باشد.

تذکر: برخی میوه ها به سرما حساس اند و زود خراب می شوند. از جمله میوه های حساس به سرما می توان به میوه های مناطق گرمسیری مثل موز، آناناس، انبه، خربزه و برخی مرکبات اشاره کرد. بهترین مکان برای نگهداری این نوع میوه ها، فضایی در آشپزخانه، اتاق نشیمن یا ظرفی روی میز ناهارخوری است.(1)

برخی میوه ها، مثل توت فرنگی، انگور و هلو را باید در فضای خنک و یخچال نگه داشت.

تذکر: برخی میوه ها خیلی سریع خراب و فاسد می شوند. به همین دلیل یا باید آن ها را طی 3 تا 4 روز مصرف کرد، یا بایستی آن ها را به شکل مربا در آورد یا منجمد کرد. از جمله این میوه ها می توان به هلو، توت فرنگی و انگور اشاره کرد.

نگهداری میوه در یخچال

نباید یخچال را با مواد غذایی و خوراکی های زیاد انباشته کرد. پر کردن بیش از اندازه یخچال، موجب می شود بین مواد غذایی فاصله ای نماند و هوا به راحتی جریان نیابد. این مسأله بر تغییر دما و خنک ماندن مواد غذایی تأثیر می گذارد. نیز از برفک زدن یخچال باید جلوگیری کرد؛ زیرا برفک زیاد باعث می شود یخچال بازده

1- www.beytoote.com.

خوبی نداشته باشد. بنابراین، برفک یخچال را بایستی مستمراً با استفاده از آب گرم و مواد پاک کننده باز کرد.

در تابستان که دمای آشپزخانه به طور قابل ملاحظه ای بالا می رود، ترموستات یخچال را روی دمای پایین تری نسبت به زمستان تنظیم کنید. در یخچال را فقط در مواقع ضروری باز و بلافاصله بعد از اتمام کارتان با دقت ببندید.(1)

نگهداری برخی میوه ها در غیر یخچال

برخی از میوه ها به نگهداری در یخچال نیازی ندارند و با قرار گرفتن در یخچال خاصیت خود را از دست می دهند؛ مثل میوه های غیر بومی، گوجه فرنگی، لوبیا سبز و بادنجان. بهتر است مرکبات را نیز در دمای محیط نگهداری کرد و البته خیلی زود نیز باید مصرف شوند.

توصیه هایی برای نگهدای میوه

1. خارج کردن میوه در نایلون

برای بهتر ماندن میوه ها و سبزی جات باید بلافاصله آنان را از نایلون های پلاستیکی خارج کرد؛ زیرا داخل نایلون ها امکان خراب شدن آن ها بیش تر است. بهتر است این مواد غذایی داخل کیسه های پارچه ای مخصوص میوه

1- بخش تغذیه و آشپزی تبیان، فاطمه مهدی پور. www.tebyan.net.

و سبزی جات نگهداری شوند.

2. نگرفتن دُم میوه ها

دُم میوه هایی مثل تمشک را از قبل نگیرید.

3. زمان شستن میوه ها

میوه ها را فقط در زمان مصرف باید شست.

4. ضربه نزدن به میوه هنگام جابه جایی و شستن

برای نگهدای بهتر میوه ها و سبزی جات باید با آن ها مانند یک موجود زنده رفتار کرد؛ زیرا میوه ها، بخش زنده ای از یک گیاه (دستگاه تکثیر و تولید) هستند. آن ها را هنگام جابه جایی، شستن و قرار دادن داخل یخچال، در معرض ضربه های مداوم و شدید قرار ندهید. ضربه به میوه ها باعث تلخ یا لک شدن گوشت برخی از آن ها می شود.

حتما میوه را با کف دست گرفته و به آرامی انتقال دهید. میوه لک دار را نیز در دسترس بگذارید تا سریع تر مصرف شود.(1)

5. جدا گذاشتن میوه ها از همدیگر

یکی از عواملی که معمولا سبب تسریع در رسیدن میوه ها و

1- salamatiran.com، www.seemorgh.com/

فساد زودتر آن ها می شود؛ نگهداری انواع میوه در کنار یکدیگر است. برخی میوه ها گازی به نام اتیلون آزاد می کنند که می تواند سبب تسریع در رسیدن میوه های دیگر و در نتیجه کاهش زمان نگهداری و مصرف آن ها شود. مثلا اگر کیوی را در کنار سیب بگذارید، سیب به سرعت نرم می شود.

میوه هایی مثل موز، هلو، گلابی، سیب، آلو، گوجه، شلیل و زردآلو را کنار کیوی، طالبی و خربزه قرار ندهید.

تماس میوه ها با هم مشکل آفرین است و باید پس از خرید، میوه ها را برحسب درجه رسیدگی و سفتی یا نرمی آن ها دست چین کرد و بعد آن ها را در ظرفی به کمک برگه های کاغذ جدا از هم پیچید. ضرورت این ترفند آن است که اگر یک میوه کپک زده یا پوشیده باشد، به میوه های دیگر سرایت نکند و باعث خرابی آنان نشود. هنگام دست چین کردن میوه نیز باید مواظب بود که میوه ها را با نوک انگشتان فشار ندهیم تا موجب آسیب دیدگی نشوند.(1)

6. جلوگیری از کپک زدن میوه

قرار دادن یک قطعه اسفنج (چه طبیعی وچه مصنوعی) در جامیوه ای باعث می شود رطوبت و آب اطراف میوه ها

1- businessman.mihanblog.com.

جذب و مانع کپک زدگی میوه ها شود.(1)

ب) روش نگهداری سبزی جات

اشاره

سبزی جات تازه نباید در هوای آشپزخانه قرار داده شوند؛ بلکه بهترین جای نگهداری از این مواد غذایی، یخچال یا جای خنک و تاریک، مثل انباری و زیرزمین است. به عنوان مثال، اسفناج پس از دو روز نگهداری در یخچال یک سوم و در دمای محیط 80 درصد ویتامین های خود را از دست می دهد. در واقع باید گفت هوا، آب و نور قاتل ویتامین ها هستند. نگهداری مواد غذایی در یخچال بهترین راه برای حفظ مواد مغذی آن هاست. دمای پایین مواد غذایی را تازه نگه می دارد؛ سرعت رشد میکروب های خطرناک را به تأخیر می اندازد و اجازه نمی دهد خواص آن ها از بین برود.

در خصوص نگهداری سبزی جات بهتر است آن ها را داخل دستمال های نمناکی که آب را به خوبی جذب می کنند، بپیچید و در یخچال قرار دهید. با این روش می توان به مدت چند روز سبزی جات را در یخچال نگهداری کرد.

پیش از قرار دادن سبزی جات بوته ای، از قبیل هویج،

1- sara.jamejamonline.ir

تربچه یا چغندر در یخچال، باید برگ هایشان پاک شود.

نمونه ای از روش نگهداری برخی میوه ها و سبزی جات

منجمد کردن میوه

میوه ها و سبزی جات مانند خیار، کاهو، کدو، سیب زمینی و گوجه فرنگی، در سرمای زیاد خاصیت و طعم خود را از دست می دهند و تحمل منجمد شدن را ندارند؛ برای منجمد کردن این میوه ها باید سیب زمینی را به صورت پوره درست کنید، گوجه فرنگی ها را له و از صافی رد کرده و کدوها را به صورت شکم پر آماده کنید و سپس در فریزر قرار دهید.(1)

برخی میوه ها، از قبیل سیب، هلو و زردآلو موقع منجمد شدن تغییر رنگ می دهند و قهوه ای می شوند. برای جلوگیری از این حالت باید مقداری شربت شیرین تهیه کرده، میوه ها را داخل آن بریزید. برای تهیه شرب مذکور، 1 لیتر آب و 400 گرم شکر برای میوه های شیرین و 1 لیتر آب و 600 گرم شکر برای میوه های اسیدی لازم است. شربت محتوی میوه ها را در یخچال خنک و سپس داخل فریزر منجمد کنید. به این ترتیب، می توانید این میوه ها را به مدت 10 ماه

1- www.tebyan.net.

نگه دارید. البته باید توجه داشته باشید که میوه ها کاملاً رسیده و بدون لک یا لهیدگی باشند.

برای منجمد کردن میوه های دیگر، می توان روی آن ها شکر بپاشید یا بر روی آن ها آب لیمو ترش ریخت و یا همان گونه که اشاره شد، داخل شربت شیرین منجمد کرد. با این شیوه می توان میوه ها را به مدت 8 ماه در فریزر نگهداری کرد.

سبزی جاتی از قبیل لوبیا سبز، مارچوبه و نخود فرنگی را می توان به راحتی منجمد کرد. برای این کار بهتر است این سبزی جات را به مدت چند دقیقه داخل ظرفی محتوی آب جوش ریخته و بعد از جوشاندن بلافاصله داخل ظرف آب سرد ریخت و سبزی جات را آبکش و روی دستمال یا کاغذهای تمیز جذب کننده رطوبت خشک کرد و در نهایت داخل کیسه های فریزر بسته بندی کرده داخل فریزر قرار داد. با این روش می توان سبزی جات را به مدت 8 الی 10 ماه نگهداری کرد.

نگهداری سیب زمینی و پیاز

لازم نیست سیب زمینی و پیاز را داخل یخچال نگهداری کرد، بلکه کافی است آن ها را در مکانی خنک و تاریک قرار داد. و نباید سیب زمینی و پیاز را به صورت

مخلوط نگهداری کرد؛ زیرا امکان دارد سیب زمینی ها زودتر خراب شوند.

نگهداری کاهو

برای نگهداری کاهو باید کاهو را در پاکت کاغذی یا در بین ورقه های روزنامه پیچید و در یخچال نگهداری کرد، که در این صورت، کاغذ اجازه نمی دهد رطوبت یخچال به کاهو نفوذ کند و همین باعث تازه ماندن انواع سبزیجات، به ویژه کاهو می شود. کیسه های پلاستیکی برای نگهداری سبزی جات مناسب نیستند؛ زیرا با محبوس کردن، هوای تبخیری کاهو باعث پلاسیده شدن آن می شود. نیز هیچ وقت نباید برگ های خارجی کاهو را تا زمان استفاده جدا کرد؛ زیرا خود این برگ ها به عنوان یک محافظ مهم برای لایه های میانی عمل می کند.

روش نگهداری موز

برای نگهداری موز باید آن را داخل کیسه ای گذاشت و در بالکن یا مکان خنکی آویزان کرد تا کم تر تحت تاثیر میوه های دیگر قرار بگیرد و دیر تر خراب و له شود.[1]

موز را در صورتی که نرسیده باشد، باید در روزنامه بپیچید وابتدا دو سه روز خارج از یخچال نگهداری کرد،

1- www.alamto.com

که این کار باعث شیرین شدن موز می شود، بعد از زرد شدن پوست موز آن را در یخچال بگذارید.

روش نگهداری خیار

خیار بسیار حساس است و بعد از چند روز تازگی و طعم خود را از دست می دهد. برای نگهداری خیار بعد از خارج کردن از داخل کیسه پلاستیکی، آن را بشویید و بعد از خشک شدن در یک قابلمه در دار بریزید و در یخچال قرار می دهید.

روش نگهداری انگور و توت

میوه هایی مثل انگور و توت خیلی زود کپک می زنند. برای این که آن ها را مدت طولانی تری تازه نگه دارید، آن ها را در یک صافی یا آبکش نگهداری و کیسه پلاستیک را از آن ها دور کنید؛ زیرا هوای سرد از میان سوراخ های آبکش عبور می کند و باعث تازه نگه داشتن میوه می شود.

انگور را برای نگهداری بیش تر نشسته درون کیسه نگه دارید. شستن انگور قبل از گذاشتن در یخچال موجب ترک خوردن دانه های آن می شود.

روش نگهداری کیوی

برای نگهداری کیوی دمای خیلی خنک یخچال نیاز

نیست. کافی است آن را در محیط های خشک، بدون رطوبت، دور از نور آفتاب و در محیطی که هوا در آن جریان دارد، نگهداری کرد تا گاز اتیلن بتواند جابه جا شده و تجمع آن در یک فضا سبب فساد میوه نشود.(1)

نکاتی برای مصرف میوه

1. لزوم شست و شوی میوه ها

اشاره

وقتی میوه ها و سبزی جات آماده برداشت می شوند، از سوی افراد مختلفی چیده شده و بعد به انبارها و سپس به فروشگاه ها منتقل می شوند. لذا احتمال این که باکتری هایی مثل لیستریا، سالمونلا و ای کولی روی میوه ها و سبزی جاتی که خریداری می کنید، نشسته باشند، بسیار زیاد است.

این باکتری ها به علاوه انگل های موجود در خاک، باعث بیماری های مختلف و آزاردهنده، به خصوص از نوع گوارشی می شوند و باید حتما قبل از مصرف از روی موادغذایی زدوده شوند. استفاده از میوه ها و سبزی جات تازه در رژیم غذایی امری حیاتی است؛ اما نه همراه حشرات، موادشیمیایی و باکتری ها.

پس دقت کنید قبل

1- salamatiran.com، www.seemorgh.com

از مصرف حتما آن ها را به خوبی شست وشو دهید.

شست و شوی میوه ها و سبزی جات

ضدعفونی کردن، بیش تر برای سبزی جات برگی مانند کاهو و سبزی خوردن انجام می شود؛ چراکه به دلیل سر و کار داشتن با خاک ممکن است به تخم انگل آلوده باشند. برخی از این انگل ها میان انسان و دام مشترک هستند. برای مثال انگلی که عامل بیماری کیست هیداتیک است، می تواند از مدفوع سگ و گربه روی برگ ها منتقل شود. بنابراین، سبزی جات برگی باید حتما ضدعفونی شوند.

روش صحیح شست وشوی میوه ها و سبزی جات

شیوه صحیح شست وشوی سبزی جات از سه مرحله تشکیل می شود:

الف. در مرحله اول باید گل و لای سبزی جات را با استفاده از جریان آب به خوبی پاک کنید.

ب. انگل زدایی: برای این کار باید ظرفی متناسب با حجم سبزی ها را از آب پر کنید و یک تا دو قطره محلول ظرف شویی در آن بریزید. سپس این محلول را با استفاده از یک قاشق کمی هم بزنید تا کف کند و بعد سبزی جات را در آن قرار داده و اجازه دهید پنج دقیقه در آن بمانند تا انگل ها از آن ها جدا شوند. سپس سبزی ها را از درون محلول

درآورده، آبکشی کنید.

ج. ضدعفونی کردن سبزی جات: برای این کار هم می توان از مواد ضدعفونی کننده مانند پرکلرین استفاده کرد و هم می توان از نمک دریایی که یک ضدعفونی کننده طبیعی است، استفاده کرد. برای ضدعفونی کردن با استفاده از پرکلرین باید به هر 5 لیتر آب، یک گرم پرکلرین اضافه کرد. بعد از گذشت مدت زمان درج شده در دستورالعمل، سبزی جات را از محلول درآورید و در آبکش قرار دهید و کاملا آن ها را آبکشی کنید. سپس آب آن را کامل بگیرید و روی یک سطح صاف و تمیز پهن کنید تا آب باقی مانده آن هم خشک شود؛ چرا که رطوبت می تواند منبع آلودگی و رشد باکتری ها باشد. اگر پرکلرین در دسترس نبود، می توانید از نمک استفاده کنید، به این ترتیب که یک قاشق چایخوری نمک را در پنج لیتر آب بریزید و در همان مرحله آخر سبزی را برای پنج تا 10 دقیقه در این محلول قرار دهید تا ضدعفونی شوند. سپس آن را از محلول درآورده و آبکشی کنید.

روش شست و شوی برخی میوه ها و سبزی جات

از آن جا که پوست سبزی جات ریشه ای مانند سیب زمینی، هویج، پیاز، کدو و بادنجان، هنگام مصرف گرفته می شود؛ به ضدعفونی شدن نیازی ندارند و تنها لازم است

ص: 128

گل و لای آن ها با آب گرفته شود و بعد از پوست گیری دوباره با آب شسته شوند و لازم نیست برای شستن آن ها از مایع ظرف شویی استفاده کرد.

همچنین در مورد میوه هایی مثل خیار، هندوانه، خربزه و طالبی به ضدعفونی کردن هم نیازی نیست و شست وشوی عادی کفایت می کند. اما اگر می خواهید خیار را با پوست مصرف کنید، بهتر است مراحل شست وشو و ضدعفونی سبزی جات برگی برای آن انجام شود. قارچ نیز، مانند سبزی خوردن باید قبل از مصرف ضدعفونی شود؛ چراکه پوستی روی آن وجود ندارد که گرفته شود، به خصوص قارچ هایی که در خارج از گلخانه تولید می شوند.(1)

شستن میوه با واکس و بدون واکس

تولیدکنندگان معمولا برای نگهداری طولانی مدت میوه به آن نوعی واکس مخصوص می زنند که این واکس با شست وشو از بین می رود. در نتیجه طول نگهداری آن پس از شست وشو کوتاه می شود. بنابراین، در مواقعی که مقدار زیادی میوه خریداری می شود، لازم نیست حتما همان لحظه تمام آن ها را بشویید؛ اما اگر واکسی روی میوه زده نشده باشد، باید حتما شسته و بعد در یخچال نگهداری

1- WWW. AFTAB.IR

شود. در غیر این صورت، رشد باکتری ها افزایش می یابد.

۲. کم کردن دورریز میوه ها

اشاره

میوه ها از مواد اولیه مهم سالادها، دسرها و کیک های هر مهمانی هستند. علاوه بر این، کیفیت میوه ها زمانی در بالاترین حد ممکن است که از کیفیت رنگ و براقی و سفتی پوست آن ها چیزی کم نشده باشد. بخش مهمی از حفظ این کیفیت در گروه صحیح شستن میوه هاست. بهتر است میوه های قرمز رنگ را حتماً قبل از شستن چند ساعت در یخچال قرار دهید. این زمان هرچند کوتاه به میوه اجازه می دهد سفتی پوست خود را حفظ کند و بعد از شستن زمان بیش تری سالم بماند و لهیده نشود. در ذیل چند راهکار برای کم کردن دور ریز میوه ها ارائه می شود:

سیب

سیب را پیش از قرار دادن در یخچال داخل نایلون پلاستیکی در باز بگذارید.

صیفی جات و میوه های نارسی مانند خرمالو و گوجه فرنگی: با قرار دادن آن ها در یک مکان خنک و دور از نور مستقیم خورشید در مدت چند روز خوب رسیده و قابل استفاده شوند.

ص: 130

انار

انار را با روغن نباتی چرب کنید و در جای خشک و خنک و دور از نور آفتاب قرار دهید. چربی روغن نباتی اجازه تبخیر و خشک شدن را به پوست انار نمی دهد. در واقع با حفظ رطوبت موجود در انار کیفیت آن را در حد بالایی نگه می دارد.(1)

3. مصرف میوه های مانده و بد شکل

در صورتی که با وجود مراقبت ها، باز هم میوه ها مانده و بد شکل شدند و کسی به خوردن آن مایل نبود؛ قبل از پوسیدگی، می توانید با پختن آن ها هم باعث تنوع در تغذیه افراد خانواده شوید و هم از اسراف اجتناب کنید. ذیلاً به نمونه ای از آن ها اشاره می شود:

در مورد سیب، گلابی، آلو و هلو و غیره با افزودن کمی شکر و آب و پختن آن ها می توانید خوشاب (کمپوت) درست کنید.

موزهایی که پوستشان سیاه شده اند؛ ولی هنوز سالم هستند، برای درست کردن پوره موز، شیر موز، و کیک مناسب هستند.

انگورهای مانده را می توان سرکه کرد. برای این کار، آن ها

1- روزنامه جوان. Bookmark and Share

را چند هفته در ظرفی در بسته بریزید، به صورتی که اصلا هوا نخورد و بعد صاف کنید.(1)

4. زیادی مصرف میوه ها و مضرات آن

اشاره

برخی از خوردنی ها که در وعده های غذایی روزانه گنجانده می شوند و به نظر می رسد برای سلامتی مفید هستند، چنانچه مصرف آن ها از میزان خاصی فراتر رود، برای برخی افراد مضر و حتی مرگ آور هستند.

این نوع مواد خوراکی، در صورت مصرف به میزان زیاد، شود به دلیل ایجاد سمومی در بدن، به شدت برای سلامتی مضرند. برخی از آن ها شامل موارد زیر است:

لوبیا

لوبیا قرمز حاوی ماده سمی فیتوگلوتینین است که به ویژه مصرف زیاد آن موجب تهوع، استفراغ، دردشکمی و اسهال می شود.

سیب، گیلاس، هلو، آلو

دانه های موجود در این میوه ها دارای سیانور هستند که هنگام جویده شدن یا آسیب دیدن دانه، ترکیب سیانور موجود در آن فعال می شود. درحالی که مصرف یک دانه

1- www.akairan.com.

ممکن است واکنشی به همراه نداشته باشد؛ خوردن بیش از یک دانه می تواند عواقب خطرناکی داشته باشد.

ریواس

در قسمت انتهایی برگ های پهن و سبز ریواس ترکیب اسید اکسالیک وجود دارد. اگرچه مصرف این اسید مرگ آور نیست؛ می تواند به گیجی، سوزش دهان، دردشکم و در بدترین حالت سنگ کلیه، تشنج و رفتن به کما منجر شود.(1)

برگ های سبز و ساقه سیب زمینی حاوی سولاتین است که در دوز پایین هم بسیار سمی است. به گفته کارشناسان، سیب زمینی هایی که در قسمت زیر پوستشان لکه های سبزرنگی وجود دارند و یا فاسد شده اند؛ نباید مورد استفاده قرار گیرند. وارد شدن ماده سمی سولاتین به بدن موجب هذیان، اسهال، تب، توهم و فلج شدن می شود.(2)

خشک کردن میوه و سبزی جات

اشاره

برای خشک کردن سبزی جات و میوه ها، بایستی میوه و سبزی جات رسیده و سالم را انتخاب کرد. سبزی جاتی که به محض چیده شدن در صبح زود یا اول شب، فورا خشک می شوند، طعم و بوی بهتری دارند.

1- sara.jamejamonline.ir

2- www.isna.ir.

مراحل خشکاندن سبزی جات:

1. برای خشک کردن سبزی جات ابتدا آن ها را در تشتی از آب سرد غوطه ور کنید. (آب سرد به حفظ تازگی سبزی جات کمک می کند). هر بار سبزی جات خیسانده شده را از روی آب جمع آوری کرده و گل و لای ته نشین شده را دور بریزید. این کار را 3 تا 4 مرتبه انجام دهید تا آب مانده از شستن سبزی جات کاملا تمیز شود. بعد آن ها را آب بکشید. نباید سبزی جات مدت طولانی در آب خیسانده شوند؛ زیرا به راحتی املاح و ویتامین های خود را از دست می دهند.

2. بعد از شستن سبزی جات، آن ها را خشک کنید و برحسب نوع آنها، برش لازم را بدهید. قسمت های کال، کپک زده یا فیبردار سبزی جات را حین برش زدن جدا کنید؛ چون می توانند عاملی برای رشد باکتری ها باشند. هر چه سبزی جات به قطعات ریزتری خرد شوند، سریع تر خشک می شوند. برای خشک کردن سبزی جات 3 روش وجود دارد:

1.خشک کردن زیر نور آفتاب،

2. خشک کردن به روش صنعتی

3.خشک کردن در فِر.

برای خشک کردن سبزی جات در فِر، کافی است درجه

فر را روی پایین ترین حرارت تنظیم کنید و هر نیم ساعت یک بار آن را هم بزنید.

ساده ترین روش خشک کردن سبزی جات (که در خانه امکان پذیر است)، خشک کردن در هوای آزاد است. ترجیحا بهتر است سبزی جات را از نور آفتاب دور و در سایه خشک کرد تا رنگ آن ها تغییر زیادی نکند.

وقتی سبزی به طور کامل خشک شد، باید آن ها را به ظروف پلاستیکی شیشه ای دربسته انتقال داد و در محیطی خشک، تاریک و خنک نگهداری کرد. مدت زمانی که می توان سبزی جات خشک را نگهداری کرد، به میزان خشک شدن آن ها بستگی دارد. در صورتی که سبزی جات خشک در معرض نور آفتاب قرار بگیرند، به سرعت رنگ شان تغییر کرده و مقدار فراوانی از ویتامین A و C خود را از دست می دهند. معمولا در صورت خشک کردن صحیح و نگهداری مناسب سبزی جات خشک را می توان برای مدت یک سال استفاده کرد.(1)

شست و شوی میوه های خشک شده

اولین نکته درمورد میوه های خشک شده، مکان و شرایط خریداری آن هاست. اگر می خواهید میوه های خشک شده

1- 1] www.beytoote.com.]

را بدون شست وشو مصرف کنید، باید آن ها را از مراکزی تهیه کنید که پروانه ساخت دارند و نکات بهداشتی را کاملا رعایت می کنند و دارای بسته بندی های مجاز هستند. احتمال آلودگی میوه های خشکی که به صورت سرباز در مغازه ها فروخته می شوند، بسیار بالا است. با این که این میوه ها خشک شده هستند و برخی از آن ها نمک نیز دارند؛ به هر حال درصد کمی رطوبت دارند و درصورتی که درشرایط نامناسب تهیه و فروخته شوند، این رطوبت می تواند باعث رشد باکتری ها شود.

در مورد سبزی جاتی که به روش صنعتی خشک می شوند، لازم است قبل از استفاده شسته شده و در صورت نیاز به مدت 2 ساعت خیسانده شوند.

آشنایی با فرآیند بسته بندی میوه و سبزی تاره

اشاره

بسته بندی نظام به هم پیوسته ای از آماده سازی کالا برای حمل و نقل، توزیع، نگهداری، فروش و مصرف نهایی آن است. چنانچه روش های بسته بندی وجود نداشته باشد، یا ناقص صورت گیرد، مقدار زیادی از غذا و میوه ها از بین خواهند رفت.

خسارت های بعد از برداشت میوه ها و سبزی جات

ص: 136

(پیش از این که به دست مصرف کنندگان برسد) 20 تا 50% در نوسان است. به طور طبیعی ، رطوبت میوه ها و سبزی ها 70 تا 95% متغییر و رطوبت متعادل ERH حدودا بالای 98% می باشد. نگهداری سبزی ها در شرایط عادی جوی، موجب خشک شدن سریع آن ها شده و در نهایت پیری و پژمردگی را به دنبال خواهد داشت و همان طور که بیان شد، مقدار زیادی از میوه ها و سبزی ها در طول زنجیره تامین و توزیع، خراب شده و یا زیر حد استاندارد قرار می گیرند. این میزان ضایعات موجب کمبود محصول و در نتیجه افزایش قیمت ها می شود. بین ضایعات بسته بندی، با شیوه های نادرست و امکانات ناکافی حمل و نقل رابطه مستقیم وجود دارد. به دلیل هزینه بالای بسته بندی میوه ها و سبزی جات تنها میوه ها و سبزی هایی که کیفیت آن ها مطابق استاندارد ملی ایران باشد، باید بسته بندی اولیه شوند.(1)

بسته بندی به صورت نگهداری محصولات یا اقلام محصور در کیسه، جعبه، فنجان، سینی، قوطی، تیوب، بطری، یا هر ظرف دیگری که کاربردهایی همانند جلوگیری از آلودگی، محافظت یا مراقبت و سهولت در انتقال و جا به

1- ww.isanat.com

جایی را در بر می گیرد؛ تعریف می شود.[(1)]

اهداف بسته بندی

1. محافظت از میوه ها و سبزی ها، درون بسته در طول زمان ذخیره سازی، حمل و توزیع در برابر فساد داخلی میوه ها؛

2. ارائه طرح بهداشتی و مناسب انواع میوه ها؛ به نحوی که علاوه بر جذب مشتری و تمایل بازار کمک شایانی به ماندگاری میوه می کند؛

3. بسته بندی های دقیق و اصولی، زمینه رقابت با دیگر کشورها را در عرصه صادرات محصول فراهم می کند و باعث حضور موفق در بازار جهانی خواهد بود که طبعاً به تامین منافع ملی کشور کمک خواهد کرد. بی تردید، عدم حضور در بازارهای جهانی و انزواطلبی برای امنیت کشور و نوسازی اقتصادی تهدیدی مسلّم خواهد بود.

آبمیوه و امور مربوط به آن

اشاره

آبمیوه ها به دو صورت طبیعی و صنعتی تهیه می شوند:

الف) آبمیوه طبیعی

آبمیوه طبیعی همان گرفتن آبِ میوه ها است، بدون این

1- شرکت پارس رابین خاوران. www.parstradeshow.com

که چیزی به آن ها افزوده شود و یا از تکونولوژی در تهیه آنان استفاده گردد.

در صورت نیاز به مصرف آبمیوه، به خصوص برای کودکان؛ به مصرف آب میوه تازه و طبیعی توصیه می شود؛ چرا که آب میوه تازه خانگی، غیر از میزان فیبر، بقیه خواص میوه را دارد و از نظر ویژگی های تغذیه ای بر آب میوه های صنعتی اولویت دارند. لذا بهتر است در هر وعده صبحانه یک لیوان آب میوه تازه نوشیده شود تا ویتامین های مورد نیاز بدن در طول روز تامین گردد.

معمولاً از میوه های آناناس، انبه، پرتقال، سیب، آلبالو، گیلاس، انگور، زرد آلو ،هلو و انار آب میوه تهیه می کنند.(1)

ب) آب میوه های صنعتی

اشاره

کارخانه های تولید کننده آبمیوه، از میوه ها اسانس یا عصاره تهیه می کنند و از مخلوط کردن این اسانس با شکر و آب، انواع آبمیوه تهیه می کنند. این نوع آبمیوه ها به دلیل داشتن شکر، تنها انرژی زا بوده و معمولاً خواص زیادی ندارند؛ اما آبمیوه های تازه سرشار از انواع ویتامین ها و املاح بوده و ارزش غذایی بسیار بالایی دارند.

نوشیدنی های میوه ای صنعتی به صورت بسته بندی در

1- img/daneshnameh_up

بطری های شیشه ای ، فلزی، پلیمری، مقوایی و پاکت های آلومینیومی چند لایه، در طعم ها و نام های مختلف در بازار به چشم می خورند.(1)

آب میوه هایی که در بازار عرضه می شوند، معمولاً فیبر و یا تفاله میوه را از آب آن جدا می کنند؛ ولی گاهی آب پرتقال تازه همراه تفاله آن در بازار عرضه می شود. آب میوه گاهی به صورت غلیظ، گاهی به صورت منجمد تهیه می شود و گاهی نیز مصرف کننده باید کمی آب، به آب میوه بیفزاید تا غلظت طبیعی خود را بازیابد.

مصرف آبمیوه

پر مصرف ترین انواع آب میوه عبارتند از: آب سیب، آب پرتقال، آب گریپ فروت، آب آناناس، آب گوجه فرنگی، آب انبه، آب هویج و آب انگور.

آبمیوه غالباً برای حفظ سلامت مصرف می شود؛ مثلا آب پرتقال حاوی ویتامین c می باشد و یا آب آلو در هضم غذا کمک می کند. مصرف آب میوه اخیرا در بسیاری از کشورها افرایش یافته است؛ زیرا آب میوه به عنوان منبع طبیعی در بهبود سلامت محسوب می شود و همچنین در مقایسه با گذشته مردم به بالا بردن میزان سلامت خود

1- www.isanat.com

اهمیت بیش تری می دهند. مصرف زیاد آب میوه می تواند باعث بالا رفتن قند و ابتلا به دیابت شود و همچنین باعث افزایش وزن گردد.

کنسانتره

اشاره

آب میوه می تواند به حالت کنسانتره (غلیظ شده) موجود باشد. کنسانتره، شکلی از ماده است که بیش تر اجزای اصلی تشکیل دهنده یا حلّال آن را حذف کرده اند. معمولاً با گرفتن آب موجود در یک محلول یا سوسپانسیون، مثلاً گرفتن آب موجود در آب میوه و تبدیل آن به پودر یا عصاره، کنسانتره تهیه می شود.

فایده تولید کنسانتره آن است که با حذف آب، وزن ماده غذایی کاهش یافته، حمل و نقل آن راحت تر و با هزینه کم تر صورت می گیرد. به علاوه کنسانتره را به راحتی هنگام

مصرف با اضافه کردن حلال (معمولاً آب)، به حالت اولیه برگردانده و مصرف می کنند.(1)

برای تولید آبمیوه ، نکتار و شربت میوه، ابتدا میوه را به کنسانتره تبدیل می کنیم؛ سپس ازکنسانتره محصولات مورد نظر را به دست می آوریم. علت تبدیل آب میوه به کنسانتره و مجددا تبدیل آن به آبمیوه هایی برای مصرف؛

1- دانشنامه رشد. daneshnameh.roshd.ir.

سهولت نگهداری کنسانتره به دلیل حجم کم تر، نسبت به آبمیوه است.

کار در کارخانه آب میوه سازی و انجام کار نامشروع

پرسش: این جانب در کارخانه ای کار می کنم که کارش آبمیوه گیری است؛ تقاضا دارم بفرمایید من چه وظیفه ای در مقابل کارهای نامشروع این کارخانه دارم؛ برای این که به ما دستور می دهند در آب پرتقال آب مخلوط کنیم. آیا به کار خود ادامه دهیم یا نه؟

جواب: اگر می دانید که در وقت فروش، به عنوان آب پرتقال خالص فروخته می شود، باید دست از این کار بردارید؛ در غیر این صورت، برای شما اشکالی ندارد.(1)

1- استفتائات امام خمینی (قدسّ سرّه)، ج2، ص22، س58 .

فصل هفتم: برخی آداب خرید و فروش

اشاره

در مورد احکام شرعی مربوط به میوه فروشی عناوین متعددی وجود دارند که برخی مخصوص میوه و سبزی فروش است و برخی دیگر برای تمام معاملات عمومیت دارد، و لذا به طور خلاصه و کلی در ذیل به بعضی از آن ها اشاره می شود:

1. گران فروشی و حکم آن

اشاره

گران فروشی یکی از آفت های کسب روزی حلال است که بسیاری از اهل بازار ممکن است دانسته یا ندانسته به آن مبتلا شوند. گران فروشی از دسته جرایمی است که تقلب برای بردن مال دیگران در آن نقش اساسی دارد و ذاتا قبیح

است زیرا فطرت بشر با آن مخالف است و عقل سلیم آن را مذموم می داند از این جهت است که هم شرع هم عرف آن را مذموم و ممنوع دانسته اند.

در روایتی امام صادق (علیه السّلام) می فرمایند: «مغبون ساختن مؤمن، حرام است و مغبون ساختن کسی که در قیمت کالا [و سالم بودن جنس] به فروشنده اعتماد کرده، حرام است».(1)

مشکلات و معضلات اجتماعی گران فروشی:

گران فروشی علاوه بر ضرری که از جانب فروشنده بر مشتری وارد می کند مشکلات و معضلات اجتماعی دیگری را باعث می شود.

با رواج گران فروشی در جامعه، هیچ کس به دیگری اعتماد و اطمینان نخواهد کرد و هر کس با بدبینی و تردید به دیگری می نگرد. در این صورت، امنیت روانی که یکی از اساسی ترین نیازهای انسان در جامعه است؛ خدشه دار می شود. همچنین بالا رفتن قیمت های کاذب اجناس شده و تورم را به دنبال دارد.

پرسش: ما در بعضی مواقع برخی میوه ها را (البته درجه یک آن) در شرایطی خاص کم تر از نرخش خریداری می کنیم

1- کافی ، ج 6، ص 153.

که ممکن است همکاران همان را طبق نرخ خریده باشند. بدین ترتیب ما قیمت فروش را بر اساس نرخ بدون تخفیف محاسبه می کنیم که این قیمت مورد قبول اداره بازرگانی و مورد رضایت مشتری است. البته قابل ذکر است که ما سود کسب خود را با توجه به میزان ضایعات و هزینه های جاری از طریق همین موارد برآورد می کنیم؛ آیا این عملکرد از لحاظ شرعی درست است.

جواب: هر کسی مالک اموالی هست که از راه حلال به دست آورده و طبق قانون مالکیت که مورد قبول عرف و شرع و قانون هست، اختیار دارد اموالش را به هر قیمتی که مایل است (کم یا زیاد) به فروش برساند؛ اما به چند شرط:

1. قیمت واقعی جنس در بازار مشخص باشد و این گران فروشی او بر مشتری پنهان نباشد. به عبارت دیگر: مشتری فکر نکند قیمت واقعی جنس همین است که عرضه می کند.

2.با این کار فروشنده، مشتری مغبون نگردد و در حق او اجحاف نشود؛ زیرا مشتری بر فروشنده اعتماد کرده و قیمت او را قبول می کند؛ در حالی که اگر از قیمت واقعی آن جنس خبر داشت، نمی خرید و یا تصمیم دیگری می گرفت.

3. این کار فروشنده موجب ضرر و زیان بر جامعه نباشد.

لذا اگر مثلا جنسی در بازار کمیاب است، یا تحت شرایطی خاص مردم به آن احتیاج دارند و او با گران فروختن آن موجب ایجاد مشکل در زندگی مردم می شود؛ این کارش جایز نیست.

4. اگر حکومت اسلامی برای سامان دادن به بازار و مصلحت های اجتماعی ملت، قوانینی برای کسب و کار وضع کرد، رعایت آن قوانین لازم است و تخطی از آن جایز نیست. لذا اگر خریدی که صورت گرفته است، از راه حلال بوده، فروش آن نیز با توجه به شرایطی که عرض شد، مشکلی ندارد و سود کسب شده حلال است.

از نظر احکام شرعی سود گرفتن در فروش کالا حد معینی ندارد، بنابراین، تا وقتی که به حد اجحاف نرسد و برخلاف مقررات دولت اسلامی نباشد، اشکال ندارد، زیرا هر کس مالک اموالی است که از راه حلال به دست آورده و طبق قانون مالکیت که مورد قبول عرف و شرع و قانون است؛ اختیار دارد اموالش را به هر قیمتی که مایل است (کم یا زیاد)، به فروش برساند.(1)

پرسش: حکم شرعی گران فروشی چیست؟

1- منبع سوالات مذکور در مورد گران فروشی : مرکز پاسخگویی به سوالات دینی. www.askquran.ir

جواب: اگر گران فروشی به حد اجحاف به مشتری برسد و یا خلاف مقررات دولت اسلامی باشد، جایز نیست.(1)

2. کم فروشی

اشاره

در قرآن کریم به موضوع کمفروشی اشاره شده و خدای متعال برای عبرت گرفتن جهانیان، عاقبت قومی را که چنین عمل ناشایستی را مرتکب میشدند؛ به وضوح بیان فرموده و آن را مذمت کرده است؛ چنان که خداوند متعال در سوره مطففین می فرماید:

«وَيْلٌ لِّلْمُطَفِّفِينَ * الَّذِينَ إِذَا اكْتَالُواْ عَلىَ النَّاسِ يَسْتَوْفُونَ * وَ إِذَا كاَلُوهُمْ أَو وَّزَنُوهُمْ يخُسِرُونَ * أَ لَا يَظُنُّ أُوْلَئکَ أَنهَّم مَّبْعُوثُونَ * لِيَوْمٍ عَظِيمٍ * يَوْمَ يَقُومُ النَّاسُ لِرَبِّ الْعَالَمِينَ »؛ (2) وای به حال کم فروشان؛ آنان که وقتی چیزی را با پیمانه یا وزن از مردم تحویل میگیرند، کاملاً حق خود را استیفا می کنند؛ ولی وقتی چیزی را تحویل مردم می دهند، در پیمانه و وزن کم تر می دهند. آیا آن ها عقیده ندارند که بعد از مرگ زنده خواهند شد؟ ! آیا به روز بزرگ رستاخیز ایمان ندارند؛ روزی که تمام مردم در پیشگاه خداوند برای تعیین

1- استفتائات امام خمینی، ج2، ص62.
2- سوره مطففین: آیات 1 - 4.

سرنوشت خود می ایستند؟ !»

«مطفف» به کسی گفته می شود که از چیزی بکاهد و آن را از حد واقعی اش کم بگذارد و به صورت کامل پرداخت نکند. آن چیز ممکن است جنسی باشد که به دیگری میفروشد و یا کاری باشد که برای فردی انجام می دهد؛ حتی ممکن است بهای چیزی باشد که می پردازد؛ یا مزد کاری باشد که پرداخت می کند.

هشدار و انذار پروردگار متعال مبنی بر: «وَیْلٌ لِلْمُطَفِّفِینَ»؛ وای بر کاهش دهندگانِ [حق مردم !] »؛ و به عبارت دیگر: «وای بر کمفروشان !»؛ گویای سنگین بودن جرم کم فروشی و حق کشی است.

آیات دیگری نیز در مورد کم فروشی یا صحیح و عدل نبودن کیل و میزان وجود دارند که برای جلوگیری از طولانی شدن بحث فقط به آنان اشاره می شود:

«وَ أَوْفُوا الْکَیْلَ إِذا کِلْتُمْ وَزِنُوا بِالْقِسْطاسِ الْمُسْتَقیمِ ذلِکَ خَیْرٌ وَ أَحْسَنُ تَأْویلاً»؛(1) جنس را با پیمانه کامل و وزن درست تحویل دهید که این، کاری نیکوست و عاقبت بهتری برای شما در بردارد».

1- اسراء: 35.

«وَ السَّمَاءَ رَفَعَهَا وَ وَضَعَ الْمِيزَانَ * أَلَّا تَطْغَوْاْ فيِ الْمِيزَانِ * وَ أَقِيمُواْ الْوَزْنَ بِالْقِسْطِ وَ لَا تخُسِرُواْ الْمِيزَانَ»؛(1) آسمان را خداوند برافراشت و میزان عدل را برقرار کرد تا در آنچه وزن میکنند، تجاوز و تعدی روا نداريد و هرگاه چیزی را وزن می کنید، عدالت و صحت ترازو را رعایت کنید و آنچه را وزن می کنید، کم ندهید».

«وَ أَوْفُوا الْكَيْلَ وَ الْميزانَ بِالْقِسْطِ»؛(2) «پیمانه را تمام و وزن را درست و عادلانه تحویل بدهید».

مهم ترین موانع کم فروشی

عدالت در خرید و فروش و ایجاد امنیت اقتصادی و اعتماد عمومی یکی از مهم ترین اصول اقتصادی است. این موضوع خود از دستورات دین و ایمان است. خداوند در قرآن در آیات 1 تا 6 سوره مطففین، «اعتقاد به خدا» را مهم ترین عامل در عدالت اقتصادی و مانع جدی در برابر کم فروشی معرفی می کند و در آیات 85 و 86 سوره هود از «ایمان» به عنوان مهم ترین بازدارنده از کم فروشی عنوان می کند.

در حقیقت عناصر دین و دینداری، نماز با اخلاص،

1- رحمن: 7 - 9.
2- انعام: 152.

ایمان و تقوا، مهم ترین عوامل بازدارنده انسان از کم فروشی و گرایش به عدالت در تمام حوزه ها، از جمله حوزه اقتصادی است.

اگر جامعه ای بخواهد از کم فروشی مصون بماند و عدالت اقتصادی؛ بلکه عدالت جامع را تجربه کند؛ می بایست بر این عناصر بینشی و نگرشی تأکید و توجه داشته باشد. تنها با افزایش مأموران نظارتی نمیتوان به این مهم دست یافت؛ چراکه انسان باید وجدان و فطرت بیداری داشته باشد تا بتواند از درون، خود را نظارت، مدیریت و مهار کند؛ زیرا اگر پلیس داخلی و پاسبان نفس نباشد، با پلیس و مأمور بیرونی نمی توان از کم فروشی رهایی یافت. ازاین رو خدا و پیامبران همواره بر مأموران درونی (بینش توحیدی، معاد و حسابرسی قیامت، وجدان و تقوا) توجه داده اند و آن را مهم ترین ابزارهای مبارزه با بی عدالتی معرفی کرده اند.

کم فروشی وگران فروشی در فروش میوه و سبزی جات

فروشندگان میوه و تره بار همانند بقیه فروشندگان امکان دارد خواسته یا ناخواسته به کم فروشی یا گران فروشی مبتلا شوند. کم فروشی شاید در فروشندگان میوه و تره بار بیش تر از اصناف دیگر اتفاق بیفتد. چند نمونه از کم فروشی در این صنف عبارتند از:

ص: 150

1. دستکاری در ترازوی دیجیتال، یا ترازوی دستی، به طوری که مثلا یک کیلو میوه یا سبزی را بیش تر از آن نشان دهد که این کار حرام است و موجب دین و ضمان به خریدار می گردد.

2. فروختن میوه های خراب یا سبزی فاسد به همراه میوه و سبزی سالم که در این صورت، خریدار قیمت یک کیلو سبزی یا میوه سالم پرداخت کرده، در حالی که مثلاً 750 گرم میوه یا سبزی سالم تحویل گرفته است. این نیز موجب ضمان و دین به خریدار می گردد و خریدار می تواند معامله را بر هم بزند یا تفاوت قیمت بگیرد.

3. فروختن گل و لای و ریشه های اضافی، همراه با میوه و سبزی که این نیز کم فروشی است و در واقع، بخشی از پولی را که خریدار داده در مقابل گل و لای و ریشه های اضافی است که هیچ ارزش مالی ندارند. این نیز موجب دین و ضمان است.

نکته: در مواردی که میوه ها و سبزی جات در هم است، یعنی هم صحیح و سالم دارد هم معیوب و فاسد و فروشنده به خریدار اعلام می کند که این میوه ها و سبزی جات را به فلان قیمت می فروشم و خریدار هم قبول می کند، اشکالی

ص: 151

ندارد. مهم، رضایت دو طرف می باشد و نباید با عدم اطلاع خریدار از واقعیت جنس، در قیمت یا جنس تقلب و غش صورت بگیرد.

نکته: بی تردید بخشی از سبزی جات دارای گل و لای جزئی هستند و قسمتی از آن نیز قابل استفاده نمی باشد که باید تمیز و پاک کرده بشوند. این مقدار جزئی تا جایی مقبول و طبیعی است که عرف قبول کند. موارد ذکر شده زمانی غش و تقلبی به حساب می آید که بی تردید این نیز به نوعی زمینه غش در معامله را ایجاد می کند. عرف بگوید خریدار ضرر کرده است. گاهی اوقات فروشنده سبزی و میوه های خوب را آشکار و بخش های فاسد را پنهان می سازدکه این کار نیز خلاف است وباید ازآن پرهیز شود.

3. قسم خوردن در معامله

اشاره

یکی از کج رفتاری ها و گرفتاری ها که در معاملات و کسب ها ملاحظه می شود، این است که افراد سعی می کنند برای رسیدن به هدفشان و خریدن یا فروختن جنسی از خدا و پیغمبر و دین مایه بگذارند. این کار مورد مذمت و نکوهش پیامبر و ائمه: واقع شده است، پیامبر خدا (صلّی الله علیه و آله وسلم) در روایتی در خصوص این که در کسب و تجارت از چه کارهایی باید پرهیز کرد، فرمودند: «کسی که خرید و فروش می کند، باید از پنج کار دوری ورزد وگرنه نباید خرید و فروش کند: ربا،

سوگند، پوشاندن عیب کالا، تعریف و تبلیغ در موقع فروش و بدگویی از کالا در موقع خرید آن»(1)

امام علی (علیه السّلام) به بازار می آمد، در جایگاه خود می ایستاد و می فرمود: «درود بر شما ای بازاریان! از خدا بترسید و سوگند مخورید؛ زیرا سوگند خوردن کالا را رونق می دهد و برکت را می برد. تاجر فاجر است، مگر آن که به حق بستاند و بدهد»(2)

همچنین آن حضرت فرمودند: «ای جماعت دلاّل! کم تر سوگند خورید که این کار، کالا را به فروش می رساند و سود [حقیقی] را از بین می برد»(3)

امام صادق (علیه السّلام) نیز در این باره می فرمایند: «خداوند تبارک و تعالی از کسی که با قسم و سوگند خوردن کالای خود را به فروش می رساند، نفرت دارد».(4)

از دیدگاه اسلام، سوگند یاد کردن عملی ناپسند بوده و اجتناب از آن بسیار مطلوب و پسندیده می باشد، خداوند در قرآن کریم فرموند: «وَلَا تُطِعْ كُلَّ حَلَّافٍ مَهِينٍ»(5) « و از کسی که

1- منتخب میزان الحکمه، ص 88.
2- کنزالعمال، ص 10043 و منتخب میزان الحکمه، ص90.
3- اصول کافی، ج5 ، ص 162، منتخب میزان الحکمه، ص 90 .
4- أمالی الصدوق، ج6، ص390 و منتخب میزان الحکمه، ص 92.
5- قلم: 10.

بسیار سوگند یاد می کند و پست است اطاعت مکن».

حکم قسم خوردن در معامله

قسم خوردن در معامله، اگر راست باشد، مکروه و اگر دروغ باشد حرام است .(1)

4. احتکار میوه های مورد نیاز

اشاره

تعریف احتکار: احتکار عبارت است از: نگهداری کالا و جلوگیری از ورود کالا به بازار برای افزایش قیمت؛ در

حالی که مسلمانان به آن احتیاج دارند و برای آن ها ضروری است.

حکم احتکار

احتکار از منظر اسلام حرام است؛ ولی اگر کالا برای مردم ضرورت ندارد، یا افراد دیگری هستند که کالا را در اختیار مردم بگذارند، حرام نمی باشد؛ هر چیز در این صورت هم این کار مکروه است و اگر در زمان گرانی برای مصرف کردن در نیازهای خود- نه برای فروش- آن را نگه دارد، نه حرام است، نه مکروه.

مذمت احتکار در روایات

اشاره

درباره احتکار روایات متعددی نقل شده است که به چند مورد آن اشاره می شود:

1- توضیح المسائل مراجع، ج 2، ص 249، مسأله 2141.

امام علی(علیه السّلام) فرمود: «شخص احتکار کننده گناه کار است.»(1)
همچنین پیامبر اسلام(صلّی الله علیه و آله وسلم) درباره شخص محتکر می فرمایند: «محتکر ملعون است».(2)

نیز پیامبر اکرم(صلّی الله علیه و آله وسلم) می فرمایند: «نگاهی به دوزخ افکندم، درّه ای دیدم که می جوشید [به مالک دوزخ] گفتم: ای مالک ! این درّه جای کیست؟ گفت: جای سه گروه: کسانی که احتکار می کنند؛ افرادی که همیشه خمر می نوشند، و کسانی که واسطه و دلال در زنا هستند».(3)

احتکار در غلات چهار گانه

احتکار فقط در غلات چهارگانه (گندم، جو، خرما و کشمش) و در روغن و زیتون است. البته جمع کردن و احتکار تمام اجناسی را که مردم به آن نیاز دارند، امری ناپسند است؛ ولی احکام احتکار در خصوص اشیاء احکام مذکور جاری می شود. آنچه به میوه فروشان مربوط می شود، احتکار خرما، زیتون و در بعضی موارد کشمش است که باید از این کار به شدت پرهیز کنند تا آنان موجب مذمت

1- دعائم الإسلام ج 2، ص 22.
2- اصول کافی، ج 10، ص 60.ح6.
3- وسائل الشیعه، ج 17، ص 426.

اهل بیت(علیهم السّلام) و مردم قرار نگیرند.

وظیفه دولت در برابر احتکار:

شخصی که احتکار کرده، باید به فروختن اجناس مجبور شود و حق دارد به هر قیمت که می خواهد جنس را بفروشد؛ مگر آن که گران فروشی کند، که در این صورت او را مجبور می کنند قیمت را پایین بیاورد بدون آن که برای اجناس او قیمت تعیین کنند و اگر او تعیین قیمت نکرد، حاکم مسلمین قیمتی را که مصلحت می بیند، معین می کند.(1)

احتکار سایر احتیاجات مردم

حکومت اسلامی در مواقعی که مصلحت عمومی اقتضا کند، حق دارد از احتکار سایر احتیاجات مردم (به غیر از غلات چهار گانه) نیز جلوگیری کند و در صورتی که حاکم صلاح بداند، می تواند بر شخص احتکار کننده تعزیر مالی اجرا کند.(2)

5. بستن راه مردم (سد معبر)

اشاره

اماکن عمومی، ملک شخص یا اشخاصی معیّن نیست

1- ترجمه تحریر الوسیله؛ ج 2، ص 359.
2- توضیح المسائل (محشّی) امام خمینی، ج 2، ص 1027.

و همگان در استفاده از آن ها مساوی اند؛(1) مانند راه ها و جاده ها و معابر.

استفاده از اماکن عمومی برای تمام افراد جامعه مباح است؛(2) امّا اگر استفاده از آنان به گونه ای باشد که موجب ضرر رساندن یا مزاحمت برای دیگران باشد، مانند نشستن در راه عبور و مرور (سد معبر)؛ جایز نیست.(3)

اولویت استفاده از مکان عمومی

اشاره

اگر شخصی زودتر از دیگران در جایی از اماکن عمومی استقرار پیدا کند، در استفاده از آن، تا زمانی که در آن مکان است، حقّ اولویّت دارد و دیگران نمی توانند مانع استفاده وی گردند؛ امّا اگر این شخص به قصد اعراض و انصراف از آن جا برود، حق او از بین می رود؛ هرچند وسائل خود را در آن جا گذاشته باشد. در صورت عدم انصراف و با قصد بازگشت، اگر وسائل خود را در آن مکان گذاشته باشد، حقّش باقی است و اگر چیزی نگذاشته باشد،

به نظر برخی حقش باقی است و به نظر برخی دیگر از مراجع حقی به آن مکان ندارد.(4)

1- مهذب الاحکام ج23، ص 255.
2- المبسوط ج4، ص 82 و الخلاف ج 4، ص 42 .
3- جواهر الکلام، ج38، ص 77.
4- فرهنگ فقه فارسی ، ج 1 ، ص676 و مهذب الاحکام ج23، ص 272.

به نظر می رسد این که گفته می شود: «حقش باقی است»؛ به حسب عرف است که طبعاً در مکان ها و شرایط و اشخاص مختلف متفاوت است.

حکم سد معبر

چند استفتا از حضرت امام خمینی(قدسّ سرّه) در مورد حکم سد معبر:

پرسش: پارک کردن وسایل نقلیه و نیز گِل درست کردن در کوچه و خیابان یا ریختن مصالح ساختمانی در آنها چه حکم دارد؟

جواب: اگر باعث سد معبر یا مزاحمت عابران نباشد، اشکال ندارد و گرنه جایز نیست(1).

پرسش: صاحبان برخی مغازه ها، برای عرضه بیش تر کالای خود، قسمتی از اجناس مغازه را در کنار پیاده روها یا خیابان قرار می دهند و همچنین برخی دست فروشان، گاری دستی یا چرخ یا وانت بارشان را در محل عبور مردم در پیاده رو، خیابان یا کوچه مستقر می کنند؛ چنانچه این کار با مقررات شهرداری مغایر باشد، یا مزاحم عبور مردم یا باعث سد معبر شود، از نظر شرعی چه حکمی دارد؟

1- استفتائات امام خمینی، ج 3، ص: 617.

جواب: «این کار جایز نیست».(1)

امام سجاد (علیه السّلام) می فرماید: «از گناهانی که نابودی سریع آدمی را درپی دارد ، سد کردن راه مسلمانان است».(2)

در روایتی از پیامبر اسلام(صلّی الله علیه و آله وسلم) چنین نقل شده است: «هر کس ناودان یا سایبانی را در مسیر رفت و آمد مردم قرار بدهد یا میخی بکوبد یا چهارپایی را ببندد یا چیزی حفر کند و در نتیجه شیئی به آن برخورد کند و از بین برود؛ او ضامن این برخورد است».(3)

در روایتی رسول خدا(صلّی الله علیه و آله وسلم) فرمودند: « کسی که سد معبر کند و مانع عبور رهگذران شود، از رحمت خدا به دور است».(4)

سد معبر میوه فروش و سبزی فروش

در اصناف مربوط به تره بار، به ویژه در میوه فروشی و سبزی فروشی به دلیل این که محصول باید زودتر به مصرف برسد، سد معبر مصادیق متعددی دارد، از جمله:

1. گذاشتن میوه ها و سبزی جات بیرون مغازه و اشغال کردن بخشی از پیاده رو یا خیابان.

2. یکی از مصادیق سد معبر و ایجاد مزاحمت وانت ها

1- همان، ج 2، ص 591.
2- معانی الاخبار ، ص 271.
3- الکافی، ج7، ص 350.
4- همان، ج2، ص 292.

و گاری های میوه و سبزی فروشی هستند برخی از این افراد بدون در نظر گرفتن موقعیت زمانی و مکانی ایجاد ترافیک و آلودگی صوتی می کنند که موجب ناراحتی شهروندان می شود و چه بسا افراد بیماری هستند که این سر و صدا آنان را بیش از حد در ناراحتی قرار می دهد که این امر موجب می شود بین افراد جامعه و این میوه و سبزی فروشان درگیری لفظی و یا در برخی موارد درگیری فیزیکی شود. میوه فروشان و سبزی فروشانی که به وسیله وانت به این کار اقدام می کنند، باید از ایجاد ترافیک در مکان های پر رفت و آمد و حساس و ایجاد سر و صدا در زمان هایی که مردم مشغول اتسراحت هستند، خودداری کنند و با تنظیم صدای بلندگوهایشان و شناخت موقعیت زمانی و مکانی مناسب بدون این که برای شهروندان ایجاد مزاحمت کنند، به این کار بپردازند.

6. غش و فریب کاری در معامله (میوه و سبزی فروشی)

اشاره

از جمله معاملات حرام «غش در معامله» است. «غش»، یعنی فروختن جنسی که با چیز دیگر مخلوط است، در صورتی که آن چیز معلوم نباشد و فروشنده هم به خریدار نگوید، (مثلا ظاهر خوبی را به جنس دادن و بر خلاف واقع نمایاندن، مانند آب زدن به سبزی کهنه که تازه

جلوه کند) ؛ یا در روغن، پیه داخل شود و آن گاه مجموع را به نام جنس عالی و به قیمت آن بفروشد که این عمل را «غش» می گویند.(1)

از پیامبر اسلام (صلّی الله علیه و آله وسلم) چنین منقول است: «از ما نیست کسی که در معامله با مسلمان غش کند یا به آنان ضرر بزند یا تقلب و حیله کند و هر که با برادر مسلمان خود غش کند، خداوند برکت روزی او را می برد و راه معاش او را می بندد و او را به خودش واگذار می کند».(2)

حکم غش در معامله

مسأله: هر گاه فروشنده در فروش جنس تقلب کند و مثلا چای اعلا را با چای نامرغوب مخلوط کند و به اسم چای اعلا بفروشد و مشتری هنگام خرید از این موضوع خبر نداشته باشد و بعدا متوجه شود؛ می تواند معامله را به هم بزند.(3)

1- توضیح المسائل آیت الله سیستانی، مسأله 2063.
2- فتوای آیت الله وحید، و آیت الله زنجانی آیت الله سیستانی، آیت الله وحید، آیت الله صافی، آیت الله نوری، آیت الله مکارم، دارای تفصیلاتی است که باید به رساله آنان مراجعه کنید. توضیح المسائل مراجع مسأله: 2055.
3- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2128.

7. پرهیز از تبانی برای بالا بردن قیمت ها

یکی از مواردی که باید فروشندگان از آن پرهیز کنند، تبانی برای بالا بردن قیمت ها است. این کار در مضیقه قرار دادن مشتری است که با این کار مجبور می شود جنس را به قیمت غیر واقعی و گزاف بخرد و این، طبعاً احجاف در حق او می باشد. لذا لازم است از این گونه کارهای غیر اخلاقی پرهیز و به همان سود متعارف بسنده گردد.

8. اجتناب از پنهان کردن عیب کالا

بهتر است میوه فروش یا سیزی فروش، هنگام فروش میوه و سبزیجات از پنهان کردن عیب های آنان اجتناب کنند و اگر این پنهان کردن عیب، غش و فریب در معامله به حساب آید حرام می باشد. تا مشتری آگاهانه خرید کند، این کار از جمله آدابی است که اسلام برای خرید و فروش اجناس بیان کرده است. همانطور که در روایتی پیامبر اسلام صلی الله علیه و آله فرمودند از پوشاندن عیب کالا در معامله دوری کنید.(1)

9.تعریف و تبلیغ در موقع فروش

یکی از اموری که در معامله مورد نهی قرار گرفته و سزاوار

1- منتخب میزان الحکمهٔ، ص88.

است هنگام فروشی جنس لحاظ گردد، تعریف و تمجید بی رویه از جنس است؛ به طوری که با این کار خریدار به خرید آن رغبت پیدا کند و آن را بخرد.

10.بدگویی از کالا در موقع خرید آن

اشاره

یکی از وظایف که مشتری نیز در فوشنده دارد، پرهیز از بدگویی کردن از کالایی است که می خواهد بخرد؛ بدین منظور که قیمت کم تری بدهد. این کار در اسلام نکوهش شده و شخص مسلمان باید از آن پرهیز کند.(1)

قیمت اجناس تورمی

اکثر کاسب هایی که با خرید و فروش کالا امرار معاش می کنند، سرمایه مشخصی برای خرید کالا فراهم میکنند و سپس با درصدی سود متعارف نسبت به مبلغ خریدشان، آن کالا را می فروشند. اختلاف مبلغ خرید و فروش، سود فروشنده و منبع امرار معاش و مخارج خود و خانواده اش می شود؛ اما در شرایطی که اقتصاد به تورم دچار می گردد، این دسته از کسبه باید کالاهای مربوط را با قیمت بالاتری خریداری کنند و این امر به معنای آن است که این افراد یا باید سرمایه بیش تری برای کسب و کار خود فراهم کنند

1- سایت تبیان، www.tebyan.n

تا همان حجم قبلی کالا را به دست آورند (که بسیاری از ایشان این امکان را ندارند) یا باید با همان سرمایه قبلی، حجم کم تری از کالا را خریداری کنند که هر دو حالت به لحاظ اقتصادی، تحلیل تدریجی سرمایه اولیه محسوب و ادامه این روند منفی، چه بسا به ورشکستگی احتمالی این فروشنده ها منجر میگردد.

در چنین شرایطی، یکی از راه های رایج برای حفظ سرمایه اولیه آن است که فرد مذکور قیمت پایه کالایی را که قبلاً ارزان تر خریداری کرده است، به قیمت پایه روز و بالاتر در نظر بگیرد و آن کالا را به رغم خرید ارزانتر، به قیمت روز و بالاتر بفروشد.

این کار از سویی موجب کسب مبلغی مازاد بر سرمایه اولیه و سود متعارف می شود؛ امّا از سوی دیگر موجب انتقال فشار اقتصادی به خریداران خواهد شد و عدم انجام دادن آن نیز احتمال ورشکستگی تدریجی این دسته از فروشندگان را افزایش می دهد.

سؤال شخصی آن است که وظیفه شرعی فروشندگان در چنین شرایطی چیست؟ آیا فروشندگان به منظور حفظ ارزش سرمایه اولیه خود، به اجرای این کار مجاز هستند، یا وظیفه دیگری دارند؟

ص: 164

پاسخ: فروشنده کالا شرعاً مختار است کالای خود را به هر قیمتی که می خواهد بفروشد و خریدار هم چنانچه به آن قیمت راضی باشد، معامله انجام می شود، و صحیح است؛ لکن اگر بعد از معامله کشف شود که خریدار مغبون شده است، می تواند معامله را فسخ کند؛ البته باید دقت شود که اجحاف و بی انصافی صورت نگیرد.(1)

حقوق کارگر از دیدگاه اسلام

1. تعیین مزد قبل از کار

از جمله آموزه ها و سفارش های دین اسلام تعیین مزد کارگر قبل از انجام دادن کار می باشد. به مسلمانان دستور داده شده که هر کس کارگری استخدام کرد، باید قبل از این که کارگر کارش را شروع کند، کارفرما مزد او را تعیین و به وی صریحاً اعلام کند تا کارگر در صورت تمایل و رضایت، به انجام آن کار اقدام ورزد.

امام صادق (علیه السّلام) می فرماید: «هرکس به خدا و روز قیامت ایمان دارد، تا وقتی مزد کارگری را به او اعلام نکرده است، او را به کار نگیرد».(2)

1- پورتال انهار، سوال از آیت الله مکارم شیرازی. portal.anhar.ir/node/4138.

2- وسائل الشیعه، ج 13، ص 246.

2. توافق در کار

اسلام هرگز اجازه نمی دهد فرد یا مؤسسه، شخصی را به زور و بدون رضایت به کاری اجبار کند؛ هر چیز رابطه میان کارگر و کار فرما صمیمی باشد. علمای اسلام یکی از شرایط صحت و مشروعیت اجاره و به کار گرفتن را میل و اختیار اجیر و کارگر ذکر کرده اند.

در صورتی که کارگر بچه نابالغ باشد، میل و رضایت او به تنهایی بی اعتبار است؛ زیرا ممکن است او را فریب دهند و حقوقش را کامل ندهند، یا بیش تر از حد متعارف او را به کار بگیرند و او خود متوجه نباشد یا از اعتراض کردن بترسد. لذا مراجع در درستی و صحت اجاره و به کارگیری شخص نابالغ، اجازه از ولیّ و سرپرست او را لازم دانسته اند.(1)

3. شتاب در پرداخت مزد

اشاره

اسلام نه تنها در تعیین مزد کارگر و رضایت او در اشتغال به کار سفارش کرده؛ بلکه در فوریت پرداخت مزد کارگر نیز تأکید کرده است، تا جایی که می گوید: به مجرد این که کارگر دست از کارش کشید؛ هنوز که عرق بدنش خشک نشده، باید مزدش به وی پرداخت شود؛ چنان که پیامبر اسلام (صلّی الله علیه و آله وسلم) فرموده است:

1- توضیح المسائل، امام خمینی، مسأله 2175.

«مزد کارگر را پیش از آن که عرقش خشک شود، بدهید»(1)

نکوهش ندادن حق کارگر

رسول اکرم (صلّی الله علیه و آله وسلم) در مورد پرهیز از عدم پرداخت حق کارگر فرمودند: «هر کس از نظر مزد به کارگرش ستم کند [مزد او را ندهد یا کم یا دیر بدهد] خداوند عمل نیک او را تباه می سازد و بوی بهشت را بر او حرام می کند»(2).

در جای دیگر فرموده اند: « لعنت خدا بر کسی است که مزد کارگرش را ندهد».(3)

مبتنی بر توصیه های روایات، کارگران باغ میوه و افرادی که برای چیدن و بسته بندی و انتقال میوه به میدان های میوه و تره بار و فروشندگانی که برای فروش میوه اجیر شدهاند، نباید در کار خود کوتاهی کنند و از طرف دیگر بر اساس همین توصیه ها، کارفرما نیز نباید حق کارگران خود را ضایع سازد و باید مزدشان را کامل و در پایان کار و یا موعد مقرر ادا کنند.

1- «أعطُوا الأجيرَ أجرَهُ قَبلَ أنْ يَجِفَّ عَرَقُهُ»؛ صحيفه امام رضا (عليه السّلام)، ص 88، ح 5.
2- من لا يحضره الفقيه، ج 4، ص 12.
3- «من منع اجيراً اجره فعليه لعنه الله»؛ وسائل الشيعه، ج 29، ص 29.

فروش انگور قبل از کشمش شدن

پرسش: اگر کسی انگورهای باغ خود را قبل از کشمش شدن بفروشد، زکات دارد؟

پاسخ: هرگاه به مقداری باشد که اگر کشمش شود به حد نصاب برسد زکات دارد.(1)

قصد خریدن و چشیدن میوه

مسأله: در مورد کالاهای خوردنی، اگر مشتری قصد خرید ندارد، نباید از کالای مورد نظر بچشد.

شخصی از امام صادق (علیه السّلام) سؤال کرد: مردی چیز

1- فتوای آیت الله مکارم شیرازی. portal.anhar.ir.

چشیدنی را می خرد؛ آیا پیش از خریدن می تواند آن را بچشد؟ امام (علیه السّلام) فرمود: «آری؛ می تواند آن را بچشد و چیزی را که نمی خواهد بخرد، هرگز نچشد».(1)

بر هم زدن معامله در تاخیر تحویل سبزی و میوه

حقّ به هم زدن معامله را «خیار» می گویند و خریدار و فروشنده در مواردی می توانند معامله را به هم بزنند. مثلا اگر مشتری پول جنسی را که نقد خریده، تا سه روز ندهد و فروشنده هم جنس را تحویل نداده باشد، اگر مشتری شرط نکرده باشد که دادن پول را تأخیر بیندازد (و شرط تأخیر جنس هم نشده باشد) فروشنده می تواند معامله را به هم بزند؛ ولی اگر جنسی را که خریده مثل بعضی از میوه ها باشد که اگر یک روز بماند ضایع می شود؛ چنانچه تا شب پول آن را ندهد و شرط نکرده باشد که دادن پول را تأخیر بیندازد (و شرط تأخیر جنس هم نشده باشد) فروشنده می تواند معامله را به هم بزندکه به این «خیار تأخیر»می گویند.(2)

1- فقه شیعه، ج 22، ص 888.
2- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2124) حقّ به هم زدن معامله را «خیار» می گویند و خریدار و فروشنده در یازده صورت می توانند معامله را به هم بزنند).

شرط سلامت و رسیده بودن میوه به وسیله فروشنده

پرسش: در مواردی فروشندگان میوه به شرط این که میوه رسیده و سالم است میوه را می فروشند؛ حال اگر میوه خراب و نارس باشد، حکم این معامله چیست؟

پاسخ: اگر به شرط سالم بودن جنسی خریده شود، ولی آن جنس معیوب باشد؛ در صورتی که جنس، استفاده نشده و باقی باشد، مشتری می تواند آن جنس را پس بدهد و معامله را به هم بزنند.(1)

چند توصیه برای خرید میوه

بسیاری از مردم فکر می کنند میوه های خوب و با ارزش، فقط میوه های درشت و به اصطلاح مجلسی هستند؛ در حالی که بسیاری از مواقع، برای درشت تر شدن اندازه میوه، از کودهای نیتراته استفاده می شود که آثار زیانباری برسلامت انسان می گذارد. لذا برای خرید میوه رعایت دو نکته توصیه می شود:

1. درمجامع پیشرفته ،میوه ها را براساس کیفیتشان، طبقه بندی، بسته بندی و قیمت گذاری می کنند. از آن جا

1- استفتای پیامکی از دفتر آیت الله خامنه ای در تاریخ 1/5/94. استفتای پیامکی از دفتر آیت الله شبیری، آیت الله نوری و آیت الله صافی (1/5/94): در این صورت مشتری حق فسخ معامله را دارد.

که ارزش تغذیه ای میوه های ریز و درشت با هم تفاوتی ندارد؛ خرید میوه های درشت تر توصیه نمی شود.

2. اگر به مکان هایی که میوه های بسته بندی تازه می فروشند، دسترسی دارید؛ از خرید فله ای میوه در حجم بالا بپرهیزید؛ زیرا امکان خراب شدن میوه هایی که فله ای و زیاد خریداری می شوند، وجود دارد. از طرف دیگر، امکان وجود میوه های خراب هم بین این میوه ها هست. (1)

3. همان طور که قبلا اشاره شد، میوه ها را بر مبنای فصل آن ها خریداری کنید. خرید میوه ها در غیر فصل آن ها، اصولاً به معنای خرید میوه های نگهداری شده در انبار می باشد که ارزش غذایی آن ها تقلیل یافته است.

4. تنوع خرید میوه و مصرف آن، به معنای رساندن و یتامین های مختلف به بدن است. توصیه می شود میوه های متنوع مصرف شود.

چگونگی تشخیص میوه رسیده

مصرف میوه امری جدا ناپذیر از زندگی انسان ها شده است و هر شخص دوست دارد میوه ای که خریداری می کند از هر لحاظ با کیفیت باشد. حال اگر شخص، میوه ای را بخرد و بعد با نارس بودن آن مواجه شود، ناراحت می شود.

1- هفته نامه سلامت. www.alamto.com

برای تشخیص رسیده بودن هر میوه ای راه تشخیصی وجود دارد. در این جا، به چند راه کار در مورد بعضی از میوه ها و سبزی جات اشاره می کنیم:

گریپ فروت: به انتهای گریپ فروت، یعنی قسمتی که به ساقه مربوط می شود، توجه کنید. این قسمت برآمده است و ناصاف و پرچین به نظر می آید و هر چه پوست آن ضخیم تر باشد، پر آب تر است.

خربزه: وزن خربزه رسیده نسبت به حجمش بیش تر است.

هندوانه: پوست هندوانه خوب صاف و صیقلی است و وزنش نسبت به اندازه آن کم تر است. اگر به هندوانه ضربه بزنید صدا کمی در آن می پیچد و اگر آن را بین دو دست فشار دهید صدای شکسته شدن و پاره شدن مغز آن به گوش می رسد.

لیمو ترش: لیمویی را برای خرید انتخاب کنید که نسبت به حجمش سنگین تر و رنگ آن زرد و شفاف باشد و بوی مطبوعی از آن به مشام برسد.

گلابی: گلابی را بین انگشتان خود کمی فشار دهید. گلابی رسیده از بقیه گلابی ها نرم تر است. گلابی نه باید خیلی سفت باشد، نه خیلی نرم. نرمی زیاد «گلابی» گویای

ص: 172

آن است که از درون خراب شده است.

طالبی: بدنه طالبی رسیده، سفت است و بوی خوبی از آن به مشام می رسد. اگر طالبی رسیده را تکان دهید، صدای تخمه های درون آن را می شنوید. پوست طالبی خوب و رسیده، زرد رنگ مایل به سبز یا زرد کمرنگ می باشد.

کلم پیچ: کلم پیچ خوب، سفت، سنگین و سفیدرنگ است و برگ آن تلخی و تندی ندارد.

کاهو: هنگام خرید کاهو دقت کنید که دل آن پیچیده باشد و ساقه آن بالا نیامده باشد. درغیر این صورت، بخش عمده وزن کاهو از همان ساقه خواهد بود.

اسفناج: اسفناج و جعفری نباید ساقه بلند و خشن باشد. اسفناج خوب دارای برگ های پهن و سبز و ساقه کوتاه است.

سیب زمینی: اگر سیب زمینی دارای جوانه های زیاد و پوست سبزرنگ است از خرید آن خودداری کنید. پوست سیب زمینی سالم باید زبر و سفت و محکم و رنگ آن زرد طلایی باشد.

کدو حلوایی: در خرید کدو حلوایی دقت کنید که رنگ آن تیره باشد و وزن آن نسبت به حجمش کم نباشد.

کنگر: این گیاه فصل بهار به بازار می آید و می توان از ساقه

آن بورانی یا خورش تهیه کرد. کنگر پیر، خارهای نوک تیزی دارد که باید با قیچی گرفته شود. خارهای کنگر جوان که رنگ زرد بسیار روشنی دارد، نرم و بی آزار است.

بادنجان: بادنجان خوب دارای پوست تیره و شفاف است و مغزی سفید و کم دانه دارد.

فلفل دلمه ای: بدنه فلفل دلمه ای تازه، صاف و سفت و آبدار است. اگر فلفلی نرم باشد، نشانه ماندگی و پژمردگی آن است.

بامیه: بامیه جوان ریز و به رنگ روشن و بامیه های پیر و درشت چوبی و خشن هستند. هنگام خرید دقت کنید که فقط بامیه های جوان را جداکنید.

غصب میوه دیگری و خوراندن به دیگری

مسأله: اگر فردی میوه دیگری را غصب کند و به غیر مالک به حساب این که مال خودش است، بخوراند و خورنده آن نداند که مال دیگری است، مانند این که میوه را به میهمان بخوراند؛ هر دو ضامن می باشند و مالک حق دارد از هر کدام از آن ها درخواست غرامت کند. پس اگر از غاصب غرامت بگیرد، به خورنده آن نمی تواند رجوع کند و اگر از خورنده غرامت بگیرد، او می تواند به غاصب رجوع

کند؛ زیرا او را فریب داده است.(1)

تذکرات

1.گاهی در استفاده از میوه خیلی زیاده روی و اسراف می شود و رسانه ها نیز در این زمینه نقش دارند، حدود یک ماه بخش مهمی از وقت صدا و سیما را تبلیغات میوه شب عید گرفته بود و در این مواقع بعضی از مسئولان نیز مدام مصاحبه می کنند و وعده وارد کردن و انبار کردن میوه و آجیل شب عید را می دهند. چنین شیوه هایی مصرف گرایی و طبعاً اسراف و زیاده روی را به دنبال خواهد داشت.

2. به نظر می رسد در این عصر، فروش میوه به صورت فلّه ای به کشورهای عقب افتاده اختصاص دارد و این شیوه در شأن بازار کشور ایران نیست لازم است میوه ها را به صورت بسته بندی شده و استاندارد عرضه کرد. مقدمات این کار نیز لازم است توسط تولید کنندگان و میوه فروشان و مسئولان فراهم گردد.

مسائل مربوط به محل فروش میوه

برای انجام دادن هر کاری باید لوازم آن فراهم شود. یکی از لوازم فروش میوه و سبزی جات، داشتن مغازه ای برای

1- تحریرالوسیله، ج 3، ص 343، م 71.

فروش اجناس است. این مغازه می تواند ملک شخصی فرد مغازه دار باشد یا ملک مورد اجاره.

در صورت اجاره محل فروش میوه و سبزی جات، باید قرارداد اجاره به صورت صحیح و با رعایت احکام و مقررات اجاره منعقد شود تا مشکلی در آینده بین موجر و مستأجر ایجاد نشود.

در این جا چند مسأله از احکام اجاره را به صورت مختصر بیان می کنیم و تفصیل آن را به رساله مراجع ارجاع میدهیم:

مسأله: اگر قرارداد اجاره بر وجه صحیح شرعی محقق نشده باشد، مانند این که مدت عقد اجاره مشخص نشود، مستأجر حقی در متعلّق اجاره ندارد؛ بلکه اختیار آن در دست مالک است و می تواند هرگونه که بخواهد، در آن تصرّف کند؛ ولی اثاث مستأجر نزد او امانت است و باید آن را حفظ نماید و هنگام بازگشت او می تواند اجرت المثل اتاق را در مدتی که مستاجر با گذاشتن لوازم در آن تصرّف کرده، از مستأجر مطالبه کند؛ ولی در صورتی که اجاره به نحو صحیح شرعی محقق شده باشد، مالک باید منتظر پایان مدت اجاره بماند و حق مطالبه اجاره تمام آن مدت را از مستأجر دارد و بعد از پایان مدت، مستأجر دیگر حقی

در آن مغازه نداشته و مانند حالتی است که اجاره از اصل باطل باشد.

مسأله: باید به هر شرطی که در ضمن عقد اجاره ذکر شده است، وفا و عمل شود. مثلاً شخصی مغازهای را اجاره کرده است، به شرط این که از آن برای فروش میوه و سبزی جات استفاده کند، و این شرط در قرارداد نیز ذکر شده است. پس بر مستأجر واجب است طبق شرط مالک، عمل کند و در صورتی که تخلّف نماید، مالک بر اثر تخلّف شرط، حق فسخ دارد.

پرسش: در صورتی که شخصی برای اجاره مغازه میوه فروشی به بنگاه معاملات ملکی مراجعه کرده و با کمک بنگاه به یافتن مغازه موفق شده است؛ ولی خریدار برای فرار از پرداخت حق بنگاه، معامله را بدون او با خود فروشنده انجام داده است، آیا پرداخت اجرت بنگاهی بر عهده فروشنده و خریدار است؟

پاسخ: مجرّد مراجعه به دلاّل (بنگاهی) موجب استحقاق او برای گرفتن اجرت معامله نمی شود؛ ولی اگر به انجام دادن عملی برای هر یک از دو طرف معامله اقدام کرده باشد، مستحق گرفتن اجرت المثل آن عمل از کسی

است که کار را برای او انجام داده است.

اگر شخصی مغازه ای را برای فروش میوه و سبزی جات اجاره کند و دارای عیب و نقصی شود، چنانچه در نگهداری آن کوتاهی نکرده و در استفاده از آن زیادهروی نکرده باشد، ضامن نیست.(1)

مسأله: کسانی که خانه یا دکان یا غیر آن ها را از صاحبانش اجاره می کنند، مدت اجاره که به سر رسید حرام است بدون اذن صاحب محل در آن جا اقامت کنند، و باید محل را فوراً (در صورت عدم رضایت صاحبش) تخلیه کنند، و اگر نکنند غاصب و ضامن محل کار، و ضامن مثل مال الاجاره آن هستند.(2)

مقررات مربوط به میوه فروشی

1. درج قیمت میوه در مقابل مشتری

قیمت های میوه و سبزی جات به صورت خوانا و درشت در تابلو بزرگ در معرض دید عموم قرار گیرد.

2. فروش جنس به صورت خالص

باید تمام بارهای داخلی و خارجی به صورت خالص

1- پورتال انهار. portal.anhar.ir.
2- توضیح المسائل مراجع، مسأله 2846.

فروخته شود (وزن واقعی ظرف کسر شود) فقط در ظروف پلاستیکی (سبد) در صورتی که ظرف بیش از 400 گرم وزن داشته باشد، بایستی مابه التفاوت کسر شود. برای نمونه اگر ظرف پلاستیکی 600 گرم است. 200 گرم مابه التفاوت کسر شود.(1)

3. خرید و فروش با فاکتور

یکی از مواردی که مناسب است میوه فروش و خریدار رعایت کنند، خرید و فروش با فاکتور است که از جمله این که جلو گران فروشی گرفته می شود و اگر شخصی در مورد قیمت میوه شکایتی داشت، می تواند به وسیله فاکتور به صنف مراجعه کند و حق خود را بستاند. فاکتورها باید اطلاعات ذیل را داشته باشند: نشانی مغازه، تفلن (و در صورت امکان شماره تلفن همراه)، عناوین فروشنده، خریدار، امضا، تاریخ و ... همچنین در فاکتور باید مقدار، نوع کالا و قیمت کالا به صورت کامل نوشته شود؛ حتی اگر فروش کالا به همکار باشد باید فاکتور به صورت کامل صادر شود. دست آخر این که فروشنده باید فاکتورهای فروش را امضا و مهر کنند.

1- خبرگزاری فارس.

4. رعایت اخلاق بین فروشنده و خریدار

در بازار میوه و تره بار رعایت اخلاق هنگام خرید و فروش بین فروشنده و خریدار الزامی است. متاسفانه امروزه در بازار میوه و تره بار این اتفاق نمی افتد و شاهد رابطه ای منطقی بین تولیدکننده، عرضه کننده و مشتری نیستیم.(1)

5. فروش با ترازوی دیجیتالی

در خرید و فروش میوه باید در صورت امکان از ترازوهای دیجیتالی استفاده کرد که در این صورت قیمت دقیق میوه و سبزی مشخص می شود و هیچ حقی از دو طرف ضایع نمی شود. البته در میادین تره بار، با توجه به وزن بالای بسته های کالا، استفاده از باسکول امری طبیعی است. امّا دقت در توزیع در همه حال توصیه می شود.

6. مسائل بهداشتی و زیبا سازی مکان فروش

باید میوه و سبزی فروشان از نایلون های مواد اولیه و سفید رنگ و یکدست استفاده کنند و نباید خارج از مغازه به فعالیت میوه و سبزی فروشی بپردازند؛ زیرا هم نمای شهر خراب می شود و هم باعث کثافت و آلودگی میحط می گردد و باید در هر صورت تمام موارد بهداشتی را رعایت کنند.(2)

1- سایت متعلق به روزنامه گسترش صمت. www.smtnews.ir.

2- press.jamejamonline.ir.

دلایل مختلف گرانی میوه

اشاره

مصرف میوه و سبزی جات لازمه سلامت جسم و روان آحاد جامعه است و طبعاً بایستی با قیمت مناسب عرضه شوند. متأسفانه به دلیل عدم نظارت واقعی و سایر عواملی که ذیلاً اشاره می شود، این اقلام ضروری با نوسنات شدید قیمت روبه روست. در ادمه به اهم این دلایل اشاره می شود:

1. کم توجهی به دین و اعتقادات

یکی از دلایل گران فروشی میوه و سبزی جات، بی توجهی به ایمان و تقوا است. اگر این دو نیرو در انسان تقویت کند و خداوند را نگاره گر اعمال خود ببینیم، از گران فروشی و بی انصافی در بازار انجام خلاف در سایر زمینه های دوری می گزینیم. ضمن این که وجدان و رأفت انسانی نیز پرهیز از بی انصافی را اقتضا می کند.

تنها با افزایش مأموران نظارتی نمیتوان به این مهم دست یافت؛ چراکه انسان باید وجدان و فطرت الاهی بیداری داشته باشد تا بتواند از درون، خود را نظارت، مدیریت و مهار کند؛ زیرا اگر پلیس داخلی و پاسبان نفس نباشد، با پلیس و مأمور بیرونی نمی توان از گران فروشی و بی انصافی رهایی یافت. ازاین رو خدا و پیامبران همواره بر

مأموران درونی (بینش توحیدی، اعتقاد به معاد و حسابرسی قیامت، وجدان و تقوا) توجه داده و آن را مهم ترین ابزارهای مبارزه با بی عدالتی معرفی کردهاند.

2. حذف دلالان

فعالیت گسترده دلالان و واسطه ها یکی دیگر از دلایل گران شدن میوه می باشد. در صورت حذف دلالان و واسطه ها مشکل گرانی میوه تا حدی حل می شود.(1)

همچنین اجاره دادن حریم خیابان به دلالان و فعالیت چند دلال در هر حجره نیز از عوامل گرانی میوه است.(2)

3. شکاف بین عرضه و تقاضا از دلایل افزایش قیمت میوه

یکی دیگر از اموری که باعث گرانی میوه می شود عدم تامین میوه در مناسبت های خاصی مانند شب عید و شکاف بین عرضه و تقاضا در فروش میوه است، که با مدیریت صحیح می توان این معضل را حل کرد و افزایش قیمت میوه را تا حدی کنترل کرد.

4. توزیع میوه دولتی و تنظیم بازار

یکی از اقداماتی که دولت می تواند برای تنظیم بازار و مهار گرانی میوه و سبزی جات انجام دهد، توزیع میوه

1- مهر. www.mehrnews.com.

دولتی است که با این کار میوه مستقیم از دست کشاورز به دست مصرف کننده می رسد و دلالان و واسطه گران در این بین حذف می شوند. در این صورت، میوه با قیمت بسیار مناسب در اختیار مصرف کنند قرار می گیرد. (1)

قاچاق میوه

مسئله قاچاق کالا و وارد کردن اجناس قاچاق به کشور از غیر مجراهای قانونی، معضل جامعه امروزی است که تبعات خاصی برای افراد و جامعه دارد؛ از جمله این که موجب ضرر و زیان به اقتصاد کشور و وارد کنندگان و تولید کنندگان و در مرحله بعد، ضررش متوجه خود افراد میشود.

میوه ها نیز می تواند در شمار قاچاق کالا واقع شود و مسائل قاچاق نیز در این مورد جاری میشود. در ذیل احکام مربوط به قاچاق کالا آورده میشود:

پرسش: حکم کلی قاچاق کالا چیست؟

پاسخ: هر چیزی را که قانون جمهوری اسلامی مصوب شورای نگهبان، قاچاق دانسته، خرید و فروش آن از نظر شرعی حرام است و استفاده از آن جایز نیست. به طور کلی کالای قاچاق به دو دسته تقسیم می شود: یک وقت

1- خبرگزاری کشاورزی ایران (ایانا).

هم اصل آن کالا ممنوع قانونی بوده و هم از نظر شرعی حرام است؛ اما یک وقت آن کالا ممنوع شرعی یا قانونی نیست؛ ولی تشریفات گمرکی برای ورود آن طی نشده است و کسی جنس قاچاق می آورد. در این جا خرید چنین کالایی که بدانیم قاچاق است و کار ما کمک به قاچاقچی و قانون شکن می شود، اشکال دارد،

اما اگر این کار کمک به او نباشد و اصل این کالا هم ممنوع شرعی یا قانونی نباشد، خرید و فروشش اشکالی ندارد.

در صورتی که شک داریم کالایی را که می فروشند قاچاق است یا نه، خریدش مشکلی ندارد؛ ولی در این گونه موارد احتیاط خوب است.(1)

1- سایت حفظ و نشر آثار آیت الله خامنه ای. farsi.khamenei.ir. آیت الله مکارم شیرازی: قاچاق کالا (یعنی ورود غیر قانونی آن از مرزها) برخلاف دستور شرع است و باید از آن به شدت پرهیز کرد؛ مخصوصاً هنگامی که موجب ضرر و زیان جامعه شود و به اقتصاد کشور اسلامی لطمه وارد کند. کمک کردن به قاچاقچیان در امر قاچاق جایز نیست و گرفتن رشوه در این زمینه گناه مضاعف دارد و بر همگان لازم است امر به معروف و نهی از منکر را فراموش نکنند. آیت الله سیستانی نیز با قانون هایی که برای مصلحت جامعه است، اجازه مخالفت نمی دهند؛ ولی معامله صحیح است. جامعه خبری تحلیلی الف، بخش فرهنگ و هنر: www.alef.ir/. آیت الله وحید خراسانی: خرید و فروش کالاهایی که برخلاف مقررات و از راه قاچاق وارد می شود، کار حرامی است و به خاطر معامله حرام، مرتکب گناه شده اند و باید استغفار نمایند؛ اما اگر معامله صورت گرفته باشد و در قبال آن پول پرداخت کرده و کالا را تحویل گرفته است؛ مالک آن کالا می شود و می تواند از آن استفاده نماید. سایت پاسخ گویی به سؤالات دینی. www.pasokhgoo.ir.

به استناد ماده 39 این قانون: «در مورد قاچاق اشیایی که ورود یا صدور آن... ممنوع و یا به دولت اختصاص دارد؛ علاوه بر ضبط مال، مرتکبین به پرداخت جریمه معادل دو برابر قیمت آن و حبس تأدیبی از دو ماه الی دو سال محکوم خواهند شد»(1).

1- سایت قوانین. www.ghavanin.ir.

منابع

1. قرآن کریم.

2. بحرانی، حسین،(1384ق) تحف العقول عن آل الرّسول، انتشارات کتابفروشی اسلامیه.

3. حسین؛ نیشابوری عبدالله بن بسطام (1391) طب الائمه، قم، راه قرآن.

4. دهسرخ اصفهانی، سید محمود، (بی تا). رمزالصحه فی الطب النبی والائمّه.

5. شیخ حر عاملی، (1409 ق). وسائل الشیعه، مؤسسه آل البیت:، قم.

6. کلینی، محمد بن یعقوب، (1429ق). اصول کافی، دار

ص: 186

الحديث، قم.

7. طبرسی، حسن بن فضل، (1412ق/ 1370ش)، مکارم الأخلاق، قم.

8. طبرسی، فضل بن حسن، (1372ش)؛ مجمع البیان فی تفسیر القرآن، تهران، ناصرخسرو.

9. شیخ صدوق، محمد بن علی، (1403 ق)، الخصال، تصحیح علی اکبر غفاری، جامعه مدرسین.

10.محدث نوری، جامع الاخبار (شعیری)؛ (1408 ق)، مستدرک الوسائل، مدرسه آل البیت لاحیاء التراث.

11.مجلسی، محمدباقر، (1364ش)، بحار الانوار، انتشارات اسلامیه، تهران.

12. ری شهری، محمد، (1377ش)، میزان الحکمه، ترجمه: شیخی، حمیدرضا، انتشارات دارالحدیث، قم.

13.شیخ صدوق، عابدی، احمد، بی تا، الأمالی، انتشارات کتابخانه اسلامیه.

14.آیت الله بروجردی (1383). جامع الاحادیث، قم، المطبعه المعلمیۀ.

15.راوندی، قطب الدین، (1407 ق)، سعید بن هبه الله، الدعوات، سلوه الحزین، قم.

ص: 187

16.آیت الله خمینی، (1424 ق)، توضیح المسائل (محشّی)، دفتر انتشارات اسلامی، قم.

17. ------ ، (1422 ق)، استفتائات، دفتر انتشارات اسلامی، قم.

18. ------ ، (1425 ه ق)، مترجم: اسلامی، علی، تحریر الوسیله - ترجمه، 4 جلد، دفتر انتشارات اسلامی وابسته به جامعه مدرسین حوزه علمیه قم،

19. مکارم شیرازی، ناصر و همکاران، (1374 ش)، تفسیر نمونه، تهران، دار الکتب الاسلامیه.

20. الطبرسی، ابوالفضل علی بن الحسن، بی تا، مشکاه الانوار فی غرر الاخبار، تحقیق موسسه آل البیت لاحیاء التراث انتشارات کتابخانه حیدریه.

21. ابی الحسین ورام بن ابی فراس المالکی الاشتری، (1378)، تنبیه الخواطر و نزهه النوادر: المعروف بمجموعه ورام. مشخصات نشر : تهران مرکز فرهنگی انتشاراتی رایحه.

22. القیومی الاصفهانی، جواد، (1373)، صحیفه الرضا(علیه السّلام)، قم، جماعه المدرسین فی الحوزه العلمیه، موسسه النشرالاسلامی.

23. شیخ صدوق (1413ق)، من لا یحضره الفقیه، محقق و مصحح: غفاری، علی اکبر، دفتر انتشارات اسلامی، قم.

24. النعمان، ابن حنیفه، (1389 ق). دعائم الاسلام، قاهره، نشر

دارالمعارف.

25. فرهنگ فقه مطابق مذهب اهل بیت (علیهم السّلام) ، زیر نظر محمود هاشمی شاهرودی. بی تا، قم ، موسسه دایره المعارف فقه اسلامی بر مذهب اهل بیت (علیهم السّلام) .

26.نجفی، محمد حسن (1362). جواهر الکلام، بیروت، دار احیاء التراث.

27.الموسوی السبزواری، عبدالاعلی، (1388)، مهذب الاحکام فی بیان حلال والحرام، قم ، دار التفسیر.

28.شیخ صدوق (ابن بابویه) ابی جعفر محمدبن علی بن الحسین قمی، بی تا، معانی الاخبار، مترجم عبدالعلی محمدی شاهرودی. تهران،دارالکتب.

29.سیستانی علی حسینی، (1379). توضیح المسائل، مشهد.

ص: 189

منابع اینترنتی

.www.isna.ir .1

.alborzfruit.com .2

wikipedia.org. .3

.wikipedia.org .4

.taamasrar.com .5

.www.jamaran.ir . .6

www.bargejoon.com .7

www.Khamenei.ir .8

baghbanbashi.blogsky.com .9

www.eghtesadonline.com.10

.www.sabzbanan.ir.11

ص: 190

www.ajlorestan.ir.12

www.fazellankarani.com.13

www.cloob.com/ahkamm.14

www.islamquest.net.15

.sara.jamejamonline.ir.16

www.tasnimnews.com.17

.www.tebyan.net.18

www.alamto.com.19

.makarem.ir .20

salamatiran.com.21

WWW. AFTAB.IR.22

Bookmark and Share.23

.www.akairan.com.24

.www.isna.ir.25

www.beytoote.com.26

.fa.wikipedia.org/wiki .27

ww.isanat.com.28

www.parstradeshow.com.29

img/daneshnameh_up.30

31. daneshnameh.roshd.ir.

ص: 191

.islamquest.org.32

www.askquran.ir.33

portal.anhar.ir.34

www.alamto.com.35

www.hadavi.info.36

.www.smtnews.ir .37

.farsi.khamenei.ir .38

.www.mehrnews.com .39

.www.alef.ir .40

.www.pasokhgoo.ir .41

.www.ghavanin.ir42

ص: 192

درباره مرکز

بسمه تعالی
هَلْ يَسْتَوِى الَّذِينَ يَعْلَمُونَ وَالَّذِينَ لَا يَعْلَمُونَ
آیا کسانی که میدانند و کسانی که نمیدانند یکسانند ؟
سوره زمر/ 9

مقدمه:
موسسه تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان، از سال 1385 هـ .ش تحت اشراف حضرت آیت الله حاج سید حسن فقیه امامی (قدس سره الشریف)، با فعالیت خالصانه و شبانه روزی گروهی از نخبگان و فرهیختگان حوزه و دانشگاه، فعالیت خود را در زمینه های مذهبی، فرهنگی و علمی آغاز نموده است.

مرامنامه:
موسسه تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان در راستای تسهیل و تسریع دسترسی محققین به آثار و ابزار تحقیقاتی در حوزه علوم اسلامی، و با توجه به تعدد و پراکندگی مراکز فعال در این عرصه و منابع متعدد و صعب الوصول، و با نگاهی صرفا علمی و به دور از تعصبات و جریانات اجتماعی، سیاسی، قومی و فردی، بر مبنای اجرای طرحی در قالب « مدیریت آثار تولید شده و انتشار یافته از سوی تمامی مراکز شیعه» تلاش می نماید تا مجموعه ای غنی و سرشار از کتب و مقالات پژوهشی برای متخصصین، و مطالب و مباحثی راهگشا برای فرهیختگان و عموم طبقات مردمی به زبان های مختلف و با فرمت های گوناگون تولید و در فضای مجازی به صورت رایگان در اختیار علاقمندان قرار دهد.

اهداف:
1.بسط فرهنگ و معارف ناب ثقلین (کتاب الله و اهل البیت علیهم السلام)
2.تقویت انگیزه عامه مردم بخصوص جوانان نسبت به بررسی دقیق تر مسائل دینی
3.جایگزین کردن محتوای سودمند به جای مطالب بی محتوا در تلفن های همراه ، تبلت ها، رایانه ها و ...
4.سرویس دهی به محققین طلاب و دانشجو
5.گسترش فرهنگ عمومی مطالعه
6.زمینه سازی جهت تشویق انتشارات و مؤلفین برای دیجیتالی نمودن آثار خود.

سیاست ها:
1.عمل بر مبنای مجوز های قانونی
2.ارتباط با مراکز هم سو
3.پرهیز از موازی کاری
4.صرفا ارائه محتوای علمی
5.ذکر منابع نشر
بدیهی است مسئولیت تمامی آثار به عهده ی نویسنده ی آن می باشد .

فعالیت های موسسه :
1.چاپ و نشر کتاب، جزوه و ماهنامه
2.برگزاری مسابقات کتابخوانی
3.تولید نمایشگاه های مجازی: سه بعدی، پانوراما در اماکن مذهبی، گردشگری و...
4.تولید انیمیشن، بازی های رایانه ای و ...
5.ایجاد سایت اینترنتی قائمیه به آدرس: www.ghaemiyeh.com
6.تولید محصولات نمایشی، سخنرانی و...
7.راه اندازی و پشتیبانی علمی سامانه پاسخ گویی به سوالات شرعی، اخلاقی و اعتقادی
8.طراحی سیستم های حسابداری، رسانه ساز، موبایل ساز، سامانه خودکار و دستی بلوتوث، وب کیوسک، SMS و...
9.برگزاری دوره های آموزشی ویژه عموم (مجازی)
10.برگزاری دوره های تربیت مربی (مجازی)
11. تولید هزاران نرم افزار تحقیقاتی قابل اجرا در انواع رایانه، تبلت، تلفن همراه و... در 8 فرمت جهانی:
JAVA.1
ANDROID.2
EPUB.3
CHM.4
PDF.5
HTML.6
CHM.7
GHB.8
و 4 عدد مارکت با نام بازار کتاب قائمیه نسخه :
ANDROID.1
IOS.2

WINDOWS PHONE.3
WINDOWS.4
به سه زبان فارسی ، عربی و انگلیسی و قرار دادن بر روی وب سایت موسسه به صورت رایگان .
درپایان :
از مراکز و نهادهایی همچون دفاتر مراجع معظم تقلید و همچنین سازمان ها، نهادها، انتشارات، موسسات، مؤلفین و همه بزرگوارانی که ما را در دستیابی به این هدف یاری نموده و یا دیتا های خود را در اختیار ما قرار دادند تقدیر و تشکر می نماییم.

آدرس دفتر مرکزی:

اصفهان -خیابان عبدالرزاق - بازارچه حاج محمد جعفر آباده ای - کوچه شهید محمد حسن توکلی -پلاک 129/34- طبقه اول
وب سایت: www.ghbook.ir
ایمیل: Info@ghbook.ir
تلفن دفتر مرکزی: 03134490125
دفتر تهران: 88318722 ـ 021
بازرگانی و فروش: 09132000109
امور کاربران: 09132000109